Erscheint wöchentlich.
Vierteljährl. Pränumerations-Preis
1 Thlr., bei den Postanstalten 1 Thlr. 1 Sgr.

Zu beziehen durch alle
Buchhandlungen und Post-Anstalt en
des In- und Auslandes.

Schlesische Landwirthschaftliche Zeitung.

Organ der Gesammt-Landwirthschaft.

Redigirt von R. Tamme.

Nr. 8. Fünfzehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. 19. Februar 1874.

Inhalts - Uebersicht.

Physiologische Winke über die Ernährungstheorie der landwirthschaftlichen Hausthiere.

Von Paul Scheibe.

II.

(Fortsetzung.)

Was die drüsigen Gebilde anbetrifft, die als wichtige Factoren bei dem Verdauungsprozeß auftreten, so sind es, wie schon vorher gesagt, die Bauchspeicheldrüse oder Pancreas und die Leber. Die ersteren sind Gebilde auf der inneren Schleimhaut des Magens; ein charakteristisches Kennzeichen derselben ist ihre rothe Färbung im Zustand voller Thätigkeit,, und die Umwandlung dieser rothen Färbung in eine gelbe im Zustand der Ruhe. Nur bei voller Thätigkeit, die stets stattfindet, sobald unverdaute Nahrungsstoffe vorhanden sind, sind ihre Gefäße in Folge der Anfüllung mit Säften angeschwollen, ist die Thätigkeit beendet, so zeigen sie ein schlaffes Aussehen, da jetzt die Gefäße fast ohne alle Säftefüllung sind.

Die Bauchspeicheldrüse steht übrigens durch besondere Kanäle auch in directer Verbindung mit dem Dünndarm, was für die in demselben stattfindende Verdauung von größter Wichtigkeit ist.

Die Leber besteht aus einer Anhäufung einzelner kleiner Blättchen — den sogenannten Leberläppchen — in denen die Gallenkanäle entspringen. Die in der Leber aus dem Venenblut gebildete Galle ergießt sich entweder direct vermittelst der Gallencanäle in den Dünndarm oder sie sammelt sich erst in einem besonderen Behälter — der Gallenblase — an und tritt von hier aus in den Darm über. Eine ihre Aufgabe erleichternde Einrichtung ist die einander entgegengesetzte Ausmündung der Bauchspeicheldrüsen- und der Gallenkanäle in dem Dünndarm unmittelbar in der Nähe des Pförtners.

Verfolgen wir nun, nachdem wir uns mit den wichtigsten Organen bekannt gemacht haben, den Verdauungsprozeß nach seinen verschiedenen Stadien.

1. Der Verdauungsprozeß im Maule.

Schon früher wurde gesagt, daß der Verdauungsprozeß seinen Anfang im Maule nimmt. Man kann den hier stattfindenden, mehr oder weniger intensiven Prozeß als einen Vorbereitungsact der eigentlichen Verdauung ansehen, durch welchen dreierlei erreicht werden soll: eine Zerkleinerung des Futters, ein Einspeicheln desselben und eine Temperaturausgleichung, letztere jedoch nur in Betreff zu kalter Futterstoffe, da zu heiße Futterstoffe, wenn sie überhaupt gefaßt worden sind, sofort verschluckt werden. Die Zerkleinerung, eine rein mechanische Arbeit, wird durch das Kauen zu Stande gebracht. Sie bezweckt außer der Zusammenballung des Futters in einzelne Bissen eine Erleichterung der nachherigen Aufschließung und Auflösung der einzelnen Futterbestandtheile. Da der ganze Verdauungseffect auf dieser Aufschließung und Auflösung basirt, so ist es natürlich, daß dieselbe um so größer ist, d. h. daß das Futter um so besser ausgenutzt werden kann, je vollkommener das Kauen stattgefunden hat. Hierauf beruht es hauptsächlich mit, daß junge Thiere in der Regel das gereichte Futter viel besser verdauen und ausnutzen, als ältere Thiere.

Die Einspeichelung hat sowohl einen mechanischen als auch chemischen Zweck.

Zunächst sollen dadurch die Futtermittel erweicht, verdünnt und des leichteren Verschluckens wegen schlüpfrig gemacht werden; dann aber sollen auch einzelne Futterbestandtheile schon hier in dem Speichel aufgelöst oder doch in Folge der chemischen Zusammensetzung des Speichels in lösliche umgewandelt werden; wir haben schon früher gesehen, daß z. B. Stärke in Speichel löslich ist.

Die zur Einspeichelung des Futters im Maule ausgeschiedene Flüssigkeit ist ein Gemisch der chemisch verschiedenen Secrete der Mundschleimhaut und der eigentlichen Speicheldrüsen. Zum größten Theil besteht der zur Verwendung kommende Speichel aus Wasser; seine chemisch wirkenden Bestandtheile sind organische und unorganische Substanzen, unter letzteren vor allem Kochsalz. Das in ihm auftretende sogenannte Ptyalin oder Speichelferment, dem man die Eigenschaft der Umsetzung von Stärke in Dextrin und Zucker zuschreibt, ist ein der Diastase ähnlicher Körper, der sich von dieser vor allem dadurch unterscheidet, daß er schon bei einer der Blutwärme gleichkommenden Temperatur zur Wirkung kommt, während dies bei der Diastase erst bei einer Temperatur von 60 Gr. R. der Fall ist. Der Speichel reagirt stets alkalisch.

Seine Absonderung beruht auf der Ausübung eines Reizes auf die betreffenden Drüsen; daß derselbe übrigens nicht allzu stark zu sein braucht, beweist die Einwirkung eines reflectorischen Reizes auf die Speicheldrüsen; schon der Gedanke an einen wohlschmeckenden oder recht sauren Stoff vermag selbst bei Menschen die Speichelsecretion bedeutend zu erhöhen. Ein bestimmtes Gesetz über die Menge des auszuscheidenden oder ausgeschiedenen Speichels läßt sich nicht aufstellen, weil eben die Ausscheidung von mancherlei Zufälligkeiten und Verhältnissen beeinflußt wird. Nur so viel scheint festzustehen, daß, je trockener das gereichte Futter an und für sich ist, um so mehr wird Speichel abgesondert, was eigentlich ganz natürlich ist, da der zur Speichelsecretion nothwendige Reiz in Folge des durch trockene Futtermittel bedingten längeren Kauens unbedingt auch verlängert wird.

2. Der Verdauungsprozeß im Magen.

Durch die Speiseröhre gelangt die im Maule vorbereitete Nahrung in den Magen. Der hier stattfindende Prozeß ist, wie schon oben angedeutet wurde, je nach den verschiedenen Thieren ein verschiedener, d. h. ein mehr oder weniger complicirter. Am einfachsten ist er bei Pferden und Schweinen: bei diesen sammelt sich zunächst die vorbereitete Futtermasse in dem Magen an und dehnt denselben mehr und mehr aus; sobald diese Ausdehnung ihr Maximum erreicht hat, hört die Freßlust auf — der Hunger ist gestillt und die eigentliche Verdauung nimmt ihren Anfang. Theils durch mechanischen Reiz — durch die Anfüllung des Magens mit Futter — theils durch einen auf chemischen Einflüssen beruhenden Reiz — in Folge des mit in den Magen gelangten alkalisch reagirenden Speichels — verstärkt sich die Secretion des Magensaftes, durch welchen die eigentliche Verdauung eingeleitet wird. Durch seine saure Reaction unterscheidet sich der Magensaft nicht allein streng von dem Speichel, sondern auch von den im Darme ausgeschiedenen Säften, welche beide eine alkalische Reaction zeigen. Diese saure Reaction wird durch die in ihm enthaltene freie Salzsäure bedingt. Dieser freie Säuregehalt ist für die Verdauung selber insofern von größter Wichtigkeit, als er allein einem zweiten wichtigen Bestandtheile des Magensaftes — dem Pepsin — die Fähigkeit giebt, die im Futter enthaltenen unlöslichen Eiweißstoffe in lösliche Peptone oder Albuminose umzuwandeln; ohne Gegenwart von freier Säure verhält sich Pepsin völlig indifferent gegen Proteïnstoffe, es würden dieselben daher ohne dieselbe zum größten Theil unverdaut ausgeschieden werden. Man darf in Folge dessen mit Recht diese Einwirkung des Magensaftes auf die Proteïnstoffe, d. h. ihre Umwandlung aus einer unlöslichen Form in eine lösliche, als einen der wichtigsten Unterprozesse der Magenverdauung ansehen. Uebrigens wird dieser Prozeß selbst durch einen nur Fett- und Kochsalzgehalt des Futters wesentlich begünstigt, während ein zu großer Wassergehalt in Folge der dadurch bedingten verminderten Concentration des Magensaftes nachtheilig wirkt.

Nächst dieser Umwandlung der Proteïnstoffe in Peptone ist es auch Aufgabe des Magensaftes, die im Futter theils schon an und für sich enthaltenen, theils durch Umwandlung der in demselben enthaltenen Kohlenhydrate entstandenen Zuckerstoffe in Milchsäure umzusetzen, durch welche das osmotische Vermögen nicht allein der Peptone, sondern auch einiger unorganischer Futterbestandtheile wesentlich erhöht wird.

Unter osmotischem Vermögen versteht man die Fähigkeit einer Flüssigkeit, durch eine Membrane oder Blase hindurch ihre Bestandtheile mit den Bestandtheilen einer anderer Flüssigkeit auszutauschen. Für die Verdauung resp. die Ernährung ist dieses Vermögen von der größten Wichtigkeit, denn hauptsächlich auf ihm beruht die Resorption der gelösten Futterbestandtheile und ihre Ueberführung in die Lymph- und Chylusgefäße.

Wie groß die Verdauungskraft des Pepsins ist, kann man daraus ersehen, daß es seine lösende Kraft selbst auf die in reiner Salzsäure unlöslichen thierischen Gewebe der Knochen ausübt; es beruht hierauf die Nutzbarmachung selbst der Knochen bei dem Verdauungsprozeß der fleischfressenden Thiere.

Man sollte bei dieser großen Verdauungskraft eine schließliche Verdauung des Magens selber — in Folge des Proteïngehaltes seines Gewebes und seiner Schleimhäute — für möglich halten. Streng genommen findet eine solche Selbstverdauung auch statt — freilich zum Vortheil für die Verdauung, indem dadurch das Verdauungsvermögen erhöht wird — doch beschränkt sie sich nur auf die obersten Schleimhäute der inneren Magenwandung.

Wir haben oben gesehen, daß Pepsin nur in Gegenwart von freier Salzsäure wirkt; durch die Auflösung der Schleimhäute, welche stets einen sehr hohen Alkaligehalt haben, wird die vorhandene freie Säure neutralisirt und dadurch die weitere Einwirkung des Pepsins paralysirt.

Bei den Wiederkäuern ist der Verdauungsprozeß in seinen Resultaten derselbe, wie bei den Thieren mit einfachem Magen, der Weg aber, auf welchem diese Resultate erzielt werden, ist ein ganz verschiedener. Uebereinstimmend mit dem Verdauungsprozeß anderer Thiere wird die Verdauung bei ihnen erst in dem Momente, in welchem die in dem Vormagen vorbereitete Futtermasse aus dem Psalter in den Labmagen tritt.

Ein Kauen findet das erste Mal nur so weit statt, als es zum Zusammenballen des aufgenommenen Futters zu einzelnen Bissen durchaus nothwendig ist. Je zerkleinerter das Futter und je größer der Schlund des betreffenden Thieres ist, um so unvollkommener wird natürlich das Kauen sein — denn um so schneller ist der Bissen geformt und um so größer kann er sein; hierauf beruht es, daß von Schafen das Futter, namentlich Körnerfutter, besser ausgenutzt wird als vom Rindvieh. Oberflächlich zusammengeballt, tritt das Futter durch die Speiseröhre in den Pansen, in dem eine Art Auslaugungsprozeß stattfindet. Es werden hier unter dem Einfluß der thierischen Wärme und der beständigen Magenbewegung alle in dem alkalischen Magensaft des Pansens löslichen Futterbestandtheile aufgelöst; die übrigen erleiden schon hier eine oberflächliche Zerkleinerung, in Folge deren ein aus gelösten und aus gegen den Magensaft unempfindlichen Futterbestandtheilen zusammengesetzter Brei entsteht. Im normalen Zustand reagirt dieser Brei alkalisch; nur bei fehlerhafter Fütterung — bei zu reichlicher Körnerfütterung in Folge einer dadurch verursachten Mehrzufuhr von sauren Salzen, bei zu reichlicher Schlempe- oder Rübenfütterung in Folge eintretender Gährung — zeigt er eine saure Reaction, durch welche die Verdauung stets ungünstig beeinflußt wird; bei Aufblähungen des Rindviehes und der Schafe tritt diese saure Reaction sowohl in dem Pansen als in der Haube immer auf. Partienweise tritt dann dieser Brei aus dem Pansen in die Haube, in der die schon gelösten Futterbestandtheile sofort weiter nach dem Psalter befördert werden, während sich die ungelösten Bestandtheile in Folge der Bewegung der Haube und unter dem Einfluß zweier in derselben sich befindenden Muskelwülste — der sogenannten Schlundrinne — wieder in Bissen formen und durch die Speiseröhre nochmals zurück in das Maul treten.

Hier findet nun ein zweites Kauen statt, welches um so gründlicher ausgeführt wird, je oberflächlicher das erste Kauen stattgefunden hatte. Sind diese gröberen, unlöslichen Futterbestandtheile durch das wiederholte Kauen und durch eine gründliche Einspeichelung in eine breiförmige Masse übergeführt, so treten sie sofort, d. h. ohne nochmaligen Prozessen in dem Pansen oder der Haube unterworfen zu werden, in den Psalter, indem durch Muskelcontraction die Psalteröffnung in unmittelbare Nähe der Speiserohröffnung gebracht wird. Der Psalter ist ein länglicher Sack, der mit zahlreichen, durch Faltung der inneren Schleimhaut entstandenen Blättern — daher auch Blättermagen — ausgekleidet ist. Diese Blätter sind verschieden groß, wechseln aber in ihrer Lage nach der Größe ganz regelmäßig mit einander ab; in Folge der zahlreich darauf befindlichen Warzen haben sie eine rauhe Oberfläche, durch welche ein rein mechanischer Zweck der Psalterverdauung — eine möglichst intensive Zerkleinerung der Futterstoffe — sehr begünstigt wird.

Außer dieser Zerkleinerung kommt jedoch dem Psalter auch noch die Aufgabe zu, vermöge der auf seiner Schleimhaut zahlreich verbreiteten feinen Blutgefäße, die in dem Speisebrei enthaltenen, bereits gelösten Futterstoffe aufzusaugen und in das Blut überzuführen. Ist das Futter im Psalter genügend zerkleinert, so geht es nach und nach — der Prozeß ist ungefähr 20 Stunden nach Eintritt des Speisebreies in den Psalter beendet — in kleineren Portionen in den Labmagen über, in dem sich dann die eigentliche Verdauung in derselben Weise vollzieht, wie bei den Thieren mit einfachen Magen. Der einzige Unterschied liegt nur darin, daß der Pförtner verhältnißmäßig klein ist — der Speisebrei also möglichst fein gearbeitet sein muß, um in den Darm eintreten zu können.

Im Allgemeinen beginnt die Verdauung eine halbe bis eine Stunde nach Aufnahme der Futterstoffe, und zwar zuerst bei den der Magenwandung zunächst liegenden Futtertheilen. Die beständige Bewegung des Magens, welche durch die Einleitung der Verdauung noch erhöht wird, ermöglicht allmälig auch eine Einwirkung des Magensaftes auf die im Innern liegenden Futtermassen. Sobald diese Einwirkung aufhört, d. h. sobald die Futtermasse auf das Innigste mit dem Magensaft durcharbeitet ist, tritt der dadurch entstandene Brei — Chymus oder Speisebrei — durch den Pförtner in den Darm.

In welcher Zeit der Verdauungsprozeß bis zu diesem Punkte vorschreitet, ist unbestimmt. Einestheils richtet sich das nach der Art des gereichten Futters — ob es leicht oder schwer verdaulich ist — anderentheils kommt auch die Behandlung, welcher das betreffende Thier nach der Fütterung unterworfen wird, sehr stark mit in Betracht. Auch die Verdauung ist eine Arbeit; benutzt man das Thier sofort wieder zur Arbeit, so muß natürlich eine der beiden gleichzeitig zu verrichtenden Arbeiten darunter leiden, und es ist in der Regel die Verdauung der leidende Theil. Einige Zeit Ruhe nach der Fütterung — wenigstens so lange, bis der Verdauungsprozeß erst eingeleitet ist — ist im eigenen Interesse und im Interesse des betreffenden Thieres nicht genug anzurathen.

Sobald als das verarbeitete Futter aus dem Magen in den Darm übergetreten ist, tritt wieder Hunger ein.

(Fortsetzung folgt.)

Zur Milchcultur.

(Butter und Käse.)

(Original.)

Die Frage der Butter- und Käsebereitung gewinnt im landwirthschaftlichen Betriebe im Laufe der Zeit eine immer größere Bedeutung. Wenn wir auch eingestehen müssen, daß in demselben Verhältniß, als eine künstliche Verbesserung stattgefunden und ihr

Handelswerth sich gesteigert hat, beide Nahrungsstoffe an gesundheitlichem Werth und Angemessenheit für den Verdauungs-Organismus des Menschen verloren haben, ja sich nachweislich sogar verschiedene Krankheits-Erscheinungen auf ein Zuviel ihres Genusses haben zurückführen lassen, so sind beide doch immer mehr und mehr zu unentbehrlichen allgemeinen landwirthschaftlichen Producten herangewachsen, um als werthvolle Handelsartikel mit früher allein bevorzugten, gewissermaßen in ihnen ein Monopol habenden Gegenden und Ländern in lebhafteste Concurrenz treten zu können, um so mehr als praktische Erfahrungen, unterstützt, von der Wissenschaft, uns verschiedene bisher ungekannte Vorgänge klar gelegt und die Mittel zu Verbesserungen jeder Art unter gebotenen Verhältnissen an die Hand gegeben haben. Es dürfte deshalb nicht unangemessen erscheinen, einige Vorgänge dieses Gebietes aus den verflossenen Jahren hier zu besprechen.

Besonders scheint Oesterreich hierin bedeutende Fortschritte gemacht zu haben und machen zu wollen, wie wir aus den Zusammenstellungen der Wiener landwirthschaftlichen Versuchsstation, so wie aus den in Oesterreich seit Kurzem in's Leben gerufenen Molkerei-Ausstellungen ersehen, die sich beide vereint, letztere auf dem Wege von Praxis und Erfahrung, erstere durch Klarlegung der chemischen und physikalischen Vorgänge bemühen, ebensowohl dem dabei Interessirten, als auch dem Laien eine Klarlegung aller hier einschlagenden Verhältnisse zu verschaffen und für die Verbreitung der gesammelten Kenntnisse zum allgemeinen Nutzen Sorge zu tragen.

Es ist bekannt, daß die Verschiedenheit der Käsesorten weniger von einer Verschiedenheit der Milch der Thiere resp. ihres Futters und des Klimas abhängt als von der Art und Weise ihrer Bereitung, ihrer Aufbewahrung, den damit verbundenen Vorgängen bei der Käsebildung und dem Auftreten verschiedener Schimmelpilze. Was z. B. den letzteren Punkt betrifft, so haben die Käsereien in Roquefort uns eine weitgehende Aufklärung verschafft. Der Käsefabrikation zu Roquefort im Departement Aveyron am Hochplateau von Larzak stehen ganz eigenthümliche Felsenkellereien zu Gebote, die mit besonderen Temperatur-, Feuchtigkeits- und Ventilations-Verhältnissen versehen, die Gelegenheit zur Bildung eines besonderen Pilzes, des Penicillium glaucum, und durch diesen die herrschenden Eigenthümlichkeiten des so hochfeinen Roquefort-Käse geben, über den Blondeau äußerst ausführliche Untersuchungen seiner Zeit gegeben hat.

In ähnlicher Weise dürfte es sich auch mit anderen Käsesorten verhalten, und sind auch auf diesen verschiedenen Pilzbildungen, durch welche eine Umwandlung des Kaseïn in das eigenthümliche Fett veranlaßt werden soll, so unter anderen auch Asper gillus glaucus nachgewiesen worden. Die Wiener Versuchsstation hat eine Zusammenstellung der Zusammensetzung der wesentlichsten Käsearten gegeben, die wir hier folgen lassen:

In 100 Theilen enthalten:

	Fett.	Kaseïn.	Wasser.	Asche.
Neuchateler . . .	41,9	13,0	34,5	3,6
Emmenthaler . .	31,0	30,86	35,14	4,0
Schwarzenberger .	29,04	17,77	47,20	5,99
Gorgonzola . . .	27,95	24,17	43,56	4,32
Edamien	27,5	29,4	36,1	0,9
Strachino	26,73	17,01	52,57	3,6
Chester	26,3	26,0	35,9	4,2
Reaumatour . . .	24,26	24,8	42,7	6,24
Parmesan	24,05	35,15	34,57	6,23
Quarg	7,7	38,03	42,49	1,79

In gleicher Weise sind die verschiedenen Butterarten Analysen unterworfen worden und haben sich folgende Resultate herausgestellt. Es ergaben:

	Fett.	Wasser.	Albumin.	Asche.
Feinste Butter	85,55	14,2	0,25	0,11
Gute Marktbutter .	86,06	13,77	0,42	0,12
Schlechte Marktbutter	82,60	17,08	0,72	0,2
Rinder-Schmalz . . .	99,10	0,71	0,12	0,07

Außerdem brachte die damalige Ausstellung die verschiedensten Apparate zur Milchuntersuchung, die auch hier der Erwähnung werth sein dürften, und zwar besonders der Centrifugal-Apparat von Fuchs in Karlsruhe und der Apparat von Baumhauer, ersterer zur schnellen und möglichst genauen Feststellung des Rahmgehalts und annähernden Bestimmung von Fett, Wasser, Kaseïn 2c. durch Centrifugiren in engen graduirten Röhren für sich oder gemischt mit gewogenen Mengen von Schwefel-Aether oder Petroleum-Aether, letztere bekanntlich zu Massen-Analysen von Milch geeignet, indem die Milch auf Sandfiltern in einem Paraffin-Trockenboden mit Saugapparat eingetrocknet, fractionirt, extrahirt und durch verschiedene Behandlung auf Fett, Milchzucker u. s. w. geprüft wird. Auch bezüglich der Butterbereitung und einer vortheilhaften Herstellung derselben sind uns neuere Erfahrungen zugänglich geworden. So hat man untersucht, welche Wärmegrade am Vortheilhaftesten für Herstellung einer größtmöglichsten Buttermenge sich stellen, in zugleich möglichst kürzester Zeit, und gefunden, daß bei 11—14 Gr. R. für in Verarbeitung genommenen Rahm und 13—16 Gr. R. für Milch in der kürzesten Zeit die größte Ausbeute erzielt wird, und daß jede höhere oder niedere Temperatur schon bei einzelnen Graden Differenz theils die Arbeit ganz unverhältnißmäßig verzögert, theils bedeutend geringere Resultate liefert, daß es somit von wesentlichem Vortheil ist, die betr. Temperatur inne zu halten oder durch künstliche Mittel die Erwärmung und Abkühlung hervorzurufen.

Dr. Sth.

Internationale landwirthschaftliche Ausstellung zu Bremen.

Vom 13. bis 21. Juni 1874.

Um eine programmentsprechende und möglichst technisch richtige Ausführung für die einzelnen Abtheilungen unserer Ausstellung herbeizuführen, ist die Leitung derselben in die Hand von aus drei Mitgliedern bestehenden Sections-Vorständen gelegt, deren Vorsitzende auch zugleich mit dem Vorsitze des Preisgerichts ihrer Section betraut sind.

Als Sections-Chefs werden fungiren:

für die Abtheilung Pferde: Herr Rittergutsbesitzer v. Simpson-Georgenburg auf Schloß Georgenburg bei Insterburg,
" " " Rindvieh: Herr Rittergutsbesitzer von Wedemeyer auf Schönrade (Altmark),
" " " Schafe: Herr Rittergutsbesitzer von Schönberg auf Bornitz (Sachsen),
" " " Schweine: Herr Landrath Rimpau auf Schloß Langenstein bei Halberstadt,
" " " Ziegen und Kaninchen: Herr Gutsbesitzer Noltenius zu Borgfeld bei Bremen,
" " " Mastvieh: Herr Geheimer Ober-Regierungsrath Hofmeister zu Oldenburg,
" " " Geflügel, Schmuck- und Singvögel: Herr Dr. Finsch, Conservator am Museum in Bremen,
" " " Fischerei: Herr A. G. Mosle zu Bremen,
" " " Bienenzucht und Seidenbau: Herr Landesöconomierath Griepenkerl zu Braunschweig,
" " " Forstwirthschaft und Jagd: Herr Forstmeister Schimmelpfennig zu Hannover,
" " " Landwirthschaftliche Producte und landwirthschaftlich-technische Fabrikate: Herr Dr. Wittmack, Custos am landwirthschaftlichen Museum in Berlin,
" " " Erzeugnisse des Garten-, Obst- und Weinbaues: Herr J. G. Hagemeyer zu Bremen,
" " " Landwirthschaftliche Maschinen und Geräthe: Herr Baron von Cramm-Rode zu Hannover,
" " " Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschungen auf dem Gebiete vorstehender Abtheilungen: Herr Prof. Dr. Thaer zu Gießen.

Wenn gleich uns der Rahmen einer Correspondenz nicht gestattet, auf die Darlegung der Programme für die Prämiirung in den Abtheilungen unserer Ausstellung hier näher einzugehen, so würden wir uns dennoch selber der Undankbarkeit zeihen müssen, wollten wir es unterlassen, an dieser Stelle zu constatiren, daß für die Abtheilung: Erzeugnisse des Garten-, Obst und Weinbaues uns nachverzeichnete Ehrenpreise schon jetzt zur Verfügung gestellt worden sind:

Von Sr. Majestät dem Kaiser und Könige:

Für die hervorragendste, ausgezeichnetste Leistung im Gartenbau-Fache und in der Förderung der Zwecke des Vereins im Allgemeinen:

Ein silberner Pokal.

Von Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin:

Eine Porzellan-Vase mit Malerei.

Von Sr. Königl. Hoheit dem Prinzen Albrecht von Preußen:

Für die vorzüglichste ästhetische Gruppe blühender und nicht blühender Pflanzen:

Eine Stutzuhr (Pendule in Marmor).

Von Sr. Königl. Hoh. dem Großherzoge von Oldenburg:

Für die schönste Gruppe im Freien ausdauernder Coniferen in den schönsten Exemplaren:

Ein silberner Pokal.

Von Sr. Königl. dem Großherzoge von Mecklenburg-Schwerin

Ein noch zu nennender Ehrenpreis.

Vom Ministerium der landwirthschaftlichen Angelegenheiten in Preußen:

Für ein aus mindestens 15 Arten bestehendes Sortiment der Pflanzen-Gattungen Anoectochilus, Cephalotus, Darlingtonia, Dionaea, Nepenthes und Saracenia in vollkommenster Cultur. Es müssen dabei alle vorstehend genannten Gattungen vertreten sein:

Die große goldene Medaille.

Für ein Sortiment ornamentaler, zur Zimmercultur geeigneter, nicht über 5 Jahre alter Palmen in mindestens 30 guten Arten und in gesunder Entwickelung:

Dieselbe Medaille in Silber.

Für das beste Sortiment Erdbeeren in 20 Sorten.

Dieselbe Medaille in Silber.

Für eine Sammlung von mindestens 20 Arten Eriken in Blüthe und in tadelloser Cultur:

Dieselbe Medaille in Silber.

Für das schönste Sortiment getriebener Weintrauben in sechs Sorten:

Dieselbe Medaille in Silber.

Für ein Sortiment gut conservirter Aepfel und Birnen in 20 Sorten, die in Norddeutschland zum Anbau zu empfehlen sind:

Dieselbe Medaille in Bronce.

Vom Gartenbau-Verein für Hamburg, Altona und Umgegend:

Zur Verfügung der Preisrichter:

Die goldene Medaille.

Wir hoffen und vertrauen, daß uns auch für andere Abtheilungen, sei es von landwirthschaftlichen Vereinen, sonstigen Corporationen oder Privaten noch Ehrenpreise werden zur Verfügung gestellt werden.

Mußten wir uns in unserem ersten Berichte darauf beschränken, nur in allgemeinen Zügen darzulegen, was und mit welchem Erfolge von uns geschehen sei, um den Verkehr für unsere Ausstellung zu erleichtern, so können wir heute den verehrlichen Directionen der Tilsit-Insterburger und der ostpreußischen Südbahn mit verbindlichstem Danke bezeugen, daß dieselben auf unser Ersuchen, den für unsere Ausstellung legitimirten Ausstellungsgegenständen und Ausstellungsthieren vollständig freien Hin- und Rücktransport und den Thier-Begleitern die Fahrt in dritter Wagenklasse auf ein Billet vierter Klasse bewilligt haben.

Zu unserem größten Leidwesen hat der Verein deutscher Eisenbahn-Verwaltungen in seiner am 9. d. Mts. in Braunschweig abgehaltenen Versammlung in Veranlassung unseres diesbezüglichen gleichzeitigen Gesuches den Beschluß gefaßt, keine Ermäßigung des Fahrpreises für die Begleiter von Ausstellungsthieren zu gewähren, und bei dem Königl. preuß. Herrn Handelsminister Excellenz zu beantragen, derselbe möge einen frachtfreien Hin-Transport den für unsere Ausstellung bestimmten Ausstellungs-Gegenständen nicht zugestehen. Wir müssen offen gestehen, daß wir uns die Motive für

---

Feuilleton.

Haus-, Hof- und Gartenplaudereien.

III.

(Original.)

Was und wie sollen wir kochen?

Wenn auch unsere lieben würdigen Leserinnen bei Durchsicht der Ueberschrift ihre Nasen ein klein wenig rümpfen und denken werden, kochen lehrt uns ja jedes Kochbuch und etwas Neues wird kaum aus dem angegebenen Thema zu schöpfen sein, so haben die Hausfrauen eigentlich nicht ganz Unrecht; das Kochbuch lehrt wohl die Zubereitung der Speisen nach alter herkömmlicher Weise, ob aber die Zusammensetzung derselben nach der Ernährungstheorie und dem Stoffwechsel des menschlichen Körpers eine richtige und rationelle ist, möchten wir doch wohl bezweifeln, deshalb die Behandlung des Themas.

Damit nun unsere freundlichen Leserinnen von der Wichtigkeit der Ernährungstheorie überzeugt werden, wollen wir einige Notizen über den Aufbau resp. Zusammensetzung und die Erhaltung des menschlichen Körpers voranschicken. Zum Wohlbefinden unseres Körpers müssen wir ihm die Stoffe zuführen, die fast in jedem Augenblicke unseres Lebens durch Absterben einzelner Körpertheilchen ausgeschieden werden. Dies bezeichnet man mit Stoffwechsel und ohne letzteren hört binnen Kurzem das Leben auf. Zwei Hauptmomente sind dabei vorherrschend, die den permanenten Stoffwechsel bedingen: 1. die Bildung des Blutes, und durch dasselbe die Thätigkeit der Nerven, das Wachsthum und die Kräftigung der Muskeln nebst der der anderen Organe, und 2. die Wärmebildung. Nahrungsmittel, die hauptsächlich zu letzteren Functionen von der Natur bestimmt sind, nennt man Respirationsmittel (Verbrennungsunterhalter nach Virchow's Ausspruch) resp. Kohlenhydrate.

Die Eigenwärme resp. Blutwärme beträgt bei dem Menschen 31 Gr. R.; diese Wärme ist zum Wohlbehagen und den verschiedenen Functionen der menschlichen Organe nothwendig und wird durch eine sehr weise Einrichtung der Natur vermittelst einer eigenen Heizvorrichtung im menschlichen Körper auf der permanenten Höhe von 31 Gr. R. erhalten; selbstverständlich dürfen die Heizstoffe nicht ausgehen und muß für gute Ventilation Sorge getragen werden.

Gleich dem Feuer, welches Holz, Kohle, Gas 2c. zu seiner Unterhaltung bedarf, braucht der menschliche und auch höher organisirte thierische Körper Kohlenstoff zur Unterhaltung des Brennprozesses, der durch die Einathmung bedingt wird, wobei dem Kohlenstoff der zur Verbrennung nothwendige Sauerstoff aus der atmosphärischen Luft unaufhörlich zugeführt wird.

Diejenigen Nahrungsmittel, die den Kohlenstoff nun in geeignetster Form dem Körper darbieten, sind zur Wärmeerhaltung die wichtigsten und steht obenan das Fett, sowohl das thierische als auch das Pflanzenfett, ferner Zucker, Stärkemehl und Alkohol, letzterer hauptsächlich in Bier und Wein.

Diese Gruppe von Nährstoffen besteht (wie wir bereits unseren freundlichen Leserinnen in Nr. 1 und Nr. 3 dieser Zeitung bei den Artikeln über Brotbereitung und Milch erklärten) aus 3 Elementarstoffen, Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff. Werden nun von diesen Respirationsmitteln dem Körper zu viel zugeführt, mehr als er zur Wärmebildung bedarf, so lagert sich der Ueberschuß an gewissen Körpertheilen ab und verwandelt sich in Fett.

Die 2. Gruppe der Nährstoffe, die hauptsächlich zur Bildung des Blutes, des Muskelfleisches 2c. von der Natur bestimmt sind, nennt man plastische oder stickstoffhaltige; nie aber ist der Stickstoff allein in diesen Nahrungsmitteln enthalten, sondern immer in Verbindung mit den sogenannten unverbrennlichen Stoffen, wie Kalk, Eisen, Schwefel, Phosphor, Magnesia, Kali 2c.

Die Hauptbestandtheile dieser Gruppe von Nahrungsmitteln bestehen aus Eiweiß, Leim, Käse- und Faserstoffen, und sind in ihren Grundelementen ebenfalls aus Kohlenstoff, Sauerstoff, Wasserstoff und dem noch hinzutretenden Stickstoff zusammengesetzt.

Nach ihrer Zusammensetzung enthält die letztere Gruppe von Nährstoffen auch Kohlenstoff, und kann dieselbe ebenfalls zur Wärme- und Fettbildung beitragen, dient also beiden Lebensfunctionen; trotzdem können wir, auf vielfache Versuche gestützt, annehmen, daß kein thierischer oder höher organisirter Körper, von der einen oder anderen Gruppe der Nährstoffe sich allein erhalten kann, es müssen vielmehr beide Gattungen sich wechselseitig ergänzen.

Bestimmte maßgebende Regeln, in welchem genauen Verhältniß beide Nährstoffgruppen zu einander stehen sollen, lassen sich nicht aufstellen. Professor Dr. J. Liebig in München (†), der sich so vielseitig mit dem Ernährungsprozeß beschäftigte, nimmt an, der erwachsene Mensch bedarf täglich 22—24 Loth Respirationsstoffe und 9 bis $9\frac{1}{2}$ Loth plastischer oder blutbildender Nährstoffe, so daß das gegenseitige Verhältniß sich wie $1 : 2\frac{1}{2}$ gestaltet. Bei der natürlichsten Nahrung, der Milch, ist die Mischung ohngefähr wie $1 : 3—3\frac{1}{2}$. (1 Theil stickstoffhaltige Stoffe (im Caseïn), 3 Theile Kohlenhydrate in den übrigen Bestandtheilen.)

Diese Definition war für unsere Leserinnen eine unbedingt nothwendige, wenn auch vielleicht keine ganz ansprechende, damit bei späterer Zusammenstellung der sich gegenseitig ergänzenden Nahrungsmittel keine Lücken eintreten. Wir gehen nun zu unserem vornehmsten oder Hauptnahrungsmittel, dem Fleische, über.

Was wir im gewöhnlichen Leben mit Fleisch bezeichnen, sind die Muskeln der Thiere. Diese Muskeln bestehen aus Bündchen von feinen Fäden, die mit Zellgewebe, Nerven und Adern durchzogen und von einer wässerigen Flüssigkeit, dem sogenannten Fleischsafte, innig durchdrungen sind. Die Fleischfasern sind je nach dem Alter oder der Thiergattung stärker und feiner, enthalten aber genau dieselben Grundstoffe und Formbestandtheile. Nach der Analyse von Dr. Grouven enthält das Fleisch bei dem Rindvieh in 100 Pfund 21,96 pCt. Proteïnstoffe (stickstoffhaltige), 2,30 pCt. Fett, 1,06 pCt. Asche und 74,68 pCt. Wasser.

Von den verschiedenen Fleischsorten, die wir im Allgemeinen zu uns nehmen, liefern die Wiederkäuer, und von diesen wieder das erwachsene Rind, den größten Theil (wenn auch nicht für alle Landbewohner, so doch bestimmt für die Bewohner der Städte).

In dem Fleische der pflanzenfressenden Thiere finden wir die für uns zweckmäßigste Mischung der verschiedenen Bestandtheile. (Auf die übrigen Fleischsorten, wie Schweine-, Schöpsenfleisch, Wild, Geflügel kommen wir später zurück.)

Der Werth des Fleisches ist aber nicht allein von der Gattung, sondern auch von der Rasse, dem Alter und der Ernährungsweise des Thieres abhängig. In der Jugend enthält das Fleisch bis zu 80 pCt. Wasser (Kalbfleisch), mit steigendem Alter vermehrt sich das Fleisch und Fett, während die wässerigen Bestandtheile abnehmen. Das Fleisch vpn 3—6jährigen, gut genährten Rindern ist entschieden das vortheilhafteste, nicht nur weil es sehr nahrhaft und wohlschmekkend ist, sondern weil es auch zur Assimilation der übrigen genossenen Nahrungsmittel wesentlich beiträgt. Der Metzger macht im Einkauf sehr bedeutenden Unterschied im Preise, je nachdem die sogenannten Mastthiere mit Schlempe oder Runkelrüben-Rückständen, oder mit Körnern und Oelkuchen nebst Heu gefüttert worden sind. Ein zu wässeriges Mastfutter erzeugt eine gewisse Aufschwemmung des ganzen Körpers, während der Gehalt des Fleisches an Fett und Muskelfaser ein bedeutend geringerer ist. Der Unterschied im Wassergehalt des Fleisches bei mageren, halbfetten und ganz fetten englischen Mastochsen beträgt nach genauer Analyse von 75—30 pCt. (mithin Durchschnitt 45 pCt.). Dadurch läßt es sich auch sehr leicht erklären, daß 1 Pfund Zuwachs des lebenden Gewichts gegen Ende der Mast auch doppelt so viel Futter als bei Beginn derselben bedarf.

Gewiß wird es auch einem Theil unserer liebenswürdigen Leserinnen fremd sein, daß die verschiedenen Körpertheile des Thieres ganz verschieden im Nährwerth sind, trotzdem unsere Fleischer und Schlächter in den großen Städten sich gleich hoch Vorder- und Hinterfleisch bezahlen lassen.

Die praktischen Engländer, nächst ihnen die Franzosen und sogar die Russen, sind schon längst zu der Einsicht gelangt, das ausgeschlachtete Thier nach dem Nährwerth zu classificiren und danach zu bezahlen; nur wir Deutschen haften noch an der alten Unsitte und lassen meistens den Armen seine kleine Portion theurer bezahlen, während der reiche Mann seinen größeren Bedarf fast um die Hälfte billiger genießt. In London, Paris, Petersburg wird der ausgeschlachtete Ochse in 18 Theile zerlegt (leider ist es uns nicht ver-

solchen Beschluß gedachter Versammlung nicht anzugeben wissen, sind vielmehr der Meinung, daß man in Rücksicht auf die in letzten Jahren so lauten und wiederholten Klagen der deutschen Landwirthe über die für die Landwirthschaft so ungünstigen Tarifverhältnisse der Eisenbahnen wohl Ursache gehabt hätte, eine unserem vaterländischen Unternehmen günstigere Entschließung zu fassen, und dieses um so mehr, da man stets bei nicht deutschen Ausstellungen sie gewährt hat. Wir müssen es den landwirthschaftlichen Vereinen Deutschlands und namentlich dem deutschen Landwirthschaftsrath, welcher ja in nächster Zeit in Berlin zusammentreten wird, überlassen, ob sie ihrerseits an entscheidender Stelle noch Schritte zu unseren Gunsten thun wollen oder nicht.

Künstliche Wolken zur Verhütung der Spätfröste.

Unter obiger Ueberschrift ist Folgendes den „Frauendorfer Blättern" entlehnt:

„Man hat in Paris in diesem Frühjahre durch Erzeugung von Rauch den Frost von den Weinbergen und Gärten abzuhalten versucht. Man verwendete zur Raucherzeugung schweres Gasöl oder Gastheer, wie solcher bei der Gasbereitung aus Steinkohlen als Nebenproduct gewonnen wird. Es wird aus demselben ein schwerer, schwarzer Rauch entwickelt, welcher lange als Wolke über Gärten und Weinbergen liegen bleibt und somit die Wärmeausstrahlung des Bodens, die Ursache des Frostes, verhindert.

Wenn Fröste befürchtet werden, also bei unbewölktem Himmel und bei Windstille, werden flache blecherne Schüsseln oder Teller, die mit diesem schweren Theeröl gefüllt werden, in Entfernungen von 50 Fuß über den Garten vertheilt, auf den Boden gelegt und mit einer Hand voll Stroh oder Hobelspäne, die man auf das Oel legt, angezündet. Es bildet sich ein schwerer, schwarzer Rauch, der auch über dem Garten lagert und stundenlang unbeweglich bleibt, wenn sich kein Wind erhebt. Durch denselben wird der Garten vollkommen vor Frost geschützt. Hier und da muß man jedoch das Verfahren, sogar in derselben Nacht, wiederholen und jedenfalls, so oft man helle kalte Nächte befürchtet."

Daß solche künstliche Wolken schon früher angewendet wurden, geht aus folgender Mittheilung hervor:

Nach den vielen Fehljahren des zweiten Jahrzehnts unseres Jahrhunderts sah man natürlich jedem Frühlingsfrost mit banger Besorgniß entgegen. Es war nun im Jahr 1818 oder 1819, daß man auf den Gedanken kam, die Weinberge durch Rauch zu schützen, und dies geschah namentlich in Tübingen. Drohte an einem hellen Abend Frostgefahr, so wurde in der Nacht der damalige Lehrer der Physik an der Universität, Prof. von Bohnenberger, befragt, und im Bejahungsfalle rasselte die Feuertrommel durch die Straßen, um die Weingärtner zum Anzünden ihrer schon vorher aufgehäuften tüchtigen Rauch machenden Brennstoffe aufzufordern. Es lag den Leuten natürlich daran, nicht unnöthig in ihrer Nachtruhe gestört zu werden und ihre Vorräthe nicht unnöthig zu verbrennen. Dazu braucht man jetzt keinen Professor der Physik mehr und auch kein Daniel'sches Hygrometer, um mit Sicherheit zu bestimmen, ob der nächstfolgende Morgen Eis bringen werde, sondern es läßt sich die Frage beantworten, sofern man nur über einen Thermometer und über Eis zu verfügen hat, und wo dies nicht der Fall ist, kann man sich um wenige Kreuzer eine erkältende Mischung, z. B. Salpeter und Salmiak aus der Apotheke verschaffen, welche genügt, um schon vorher nahe dem Gefrierpunkt befindliches Wasser bis auf diesen zu erkälten. Das weitere Verfahren beruht auf dem physikalischen Gesetze, daß die Luft ihren Wassergehalt nur bis zu einem bestimmten Wärmegrad herab aufgelöst erhalten kann, und daß deshalb bei weiterer Erkältung sich dieses sogenannte meteorische Wasser zunächst als Thau, und weiter als Nebel niederschlägt, und daß ferner, sobald Nebel sich gebildet hat, keine weitere Erkältung der Luft mehr stattfindet. Man braucht also nur an einem solchen gefährlichen Abend, natürlich im Freien, in ein mit Wasser gefülltes Glas ein Thermometer zu stellen, hierauf das Wasser mit Eis oder Kältemischung zu erkälten und auf den sinkenden Thermometer genau den Punkt zu beobachten, bei welchem sich das Glas außen beschlägt, d. h. physikalisch ausgedrückt, der Thaupunkt eintritt. Fällt dieser Punkt über 0 Gr., so ist keine Gefahr, tritt er erst beim Gefrierpunkt des Wassers ein, dann giebt es am andern Morgen Reif und Eis. Freilich ist dieses Verfahren nur vor Reiffrösten anwendbar, nicht aber bei Schneefrösten, wie wir sie im verflossenen Frühjahr erlebt haben. Gegen diese hilft aber auch das Räuchern nichts.

Wichtige Mittheilung für die deutschen Landwirthe.

Den vereinten Bemühungen und dem guten Einvernehmen der Vorstände des deutschen landwirthschaftlichen Congresses und des deutschen Landwirthschaftsrathes ist es gelungen, eine Einrichtung ins Leben zu rufen, welche für die Förderung der landwirthschaftlichen Bestrebungen hohe Bedeutung hat, und denselben gewissermaßen eine feste Grundlage giebt.

Für beide landwirthschaftliche Körperschaften ist nämlich ein gemeinschaftliches General-Secretariat begründet und als General-Secretair eine seit langen Jahren bewährte Kraft, der bisherige General-Secretair des landwirthschaftlichen Central-Vereins für Ostpreußen, Herr Hausburg berufen worden.

Herr Hausburg hat mit den beiderseitigen Vorständen, nachdem die letzteren über die Art seiner Thätigkeit und ihr gemeinsames Zusammenwirken in landwirthschaftlichem Interesse sich schriftlich verständigt, seine Contracte abgeschlossen, und wird im Laufe des Sommers nach Berlin übersiedeln. Wenn hierdurch die Geschäftsführung der beiden landwirthschaftlichen Centralorgane und ihr Gegenseitigkeits-Verhältniß in der erfreulichsten Weise, und auf die Dauer sicher gestellt erscheint, so werden andererseits die deutschen Landwirthe darüber nicht in Zweifel sein können, daß die neue Einrichtung, wenn auch nicht höhere, doch den Eingang thunlichst gesicherter Geldmittel in Anspruch nimmt.

Dringend zu wünschen ist es daher, daß die Zahl der ständigen Mitglieder des landwirthschaftlichen Congresses sich vermehre und daß namentlich die landwirthschaftlichen Vereine thunlichst vollzählig sich ihnen anschließen. Hierzu bietet der am 24. Februar c. bevorstehende Congreß Veranlassung und Gelegenheit, zu dessen zahlreichem Besuche die deutschen Landwirthe unter Bezugnahme auf das reiche und interessante Programm desselben wiederholt und recht dringend eingeladen werden.

Die Anträge und Resolutionen der Herren Referenten für die auf die Tagesordnung des vom 24. bis 27. Februar zu Berlin tagenden Congresses gestellten Fragen, sowie die bis jetzt eingegangenen Anträge ständiger Mitglieder und landwirthschaftlicher Vereine gelangen vom 14. Februar c. ab zur Versendung an die ständigen Mitglieder des Congresses und sind von diesem Tage ab, ebenso wie die Karten zur Theilnahme an den Verhandlungen (à 15 Reichsmark), durch das Bureau des Congresses, Berlin W., Französische Straße 48, Club der Landwirthe, zu beziehen.

Der Ausschuß drs Congresses deutscher Landwirthe.

v. Benda, Vorsitzender. — Noodt, geschäftsführendes Mitglied

Jagd- und Sportzeitung.

Die am 6. Februar von Richter und Genossen im Abgeordnetenhause beantragte und durchgesetzte Streichung der Staats-Renn-Prämien hat nicht nur unter den Verehrern des Sports, sondern fast in allen Kreisen der Landwirthe und Pferdezüchter ein lebhaftes Bedauern hervorgerufen, weil die meisten von ihnen mit richtigem Blick die Tragweite eines solch unmotivirten Vorgehens des Abgeordnetenhauses erkannt haben und mit Recht einen Stillstand in unserer aufblühenden Pferdezucht befürchten. Wir können kaum glauben, daß kleinliche Rancüne Richter u. Genossen bewog, die Streichung dieser Position im Staatshaushaltsetat zu beantragen, um den sogenannten Hochtorys ein Vergnügen zu schmälern — im Gegentheil, wir sind überzeugt, daß vollständige Unkenntniß der Sachlage zu Grunde liegt, und können nur bedauern, daß kein Fachmann als landw. Minister die Position vom sachlichen Standpunkte aus vertheidigte und die Herren Richter und Genossen eines Besseren belehrte. Die Redaction des Sporn hat ein offenes Schreiben an die Herren Richter und Genossen erlassen (welchem wir in der gehaltenen Form und Fassung nicht beistimmen), aus dem wir Folgendes unseren Lesern mittheilen.

Die Pferdezucht ist einem Lande unentbehrlich, sie ist unentbehrlich einem Staate, sie ist Bedingniß für inneren Wohlstand, wie für den Schutz nach Außen hin. Landbau, Gewerbfleiß, Handel und Heer, sie alle verlangen täglich bessere Pferde. Eine Landespferdezucht zu erhalten und zu verbessern, giebt es nur ein bekanntes Mittel und dies ist die Auffrischung des Landschlages mit den Producten der in England seit zwei Jahrhunderten cultivirten Vollblutpferdezucht. Diese letztere stützt sich auf zweierlei: auf ihr Blut und auf Kraftproben. Das Blut wird conservirt durch Reinzucht, die Kraftproben beruhen auf Leistungen im scharfen Lauf (Rennen), welche bei höchster Anspannung des Körpers, der Gliedmaßen und inneren Organe eine normale Beschaffenheit des zukünftigen Zuchtthieres bedingen, und sonst als untauglich zu Fall bringen (etwa 90 pCt. der Gesammtzucht), was diesen Anforderungen nicht genügend entspricht. Die für eine Landespferdezucht unerläßliche Vollblutzucht ist nicht anderweitig zu ersetzen, weil sie die Eigenschaften eines normalen Gebrauchspferdes allein nur mit Sicherheit weiter vererbt. Sie ist schwierig, weil sie eine künstliche Pferdezucht ist. Sie ist die kostspieligste aller Thierzuchten und von Staatswegen zu unterstützen, weil, neben den Kosten und dem Risico der Züchtung, auch noch die Erprobung der Zuchtproducte dazu gehört, und die Prämien, schon da der Staat gleichzeitig Mit-Vollblutzüchter ist, von den Privaten allein unmöglich aufgebracht werden können.

Eine Zucht ohne solche Prüfung bleibt dagegen weniger als werthlos nach allen darüber gesammelten Erfahrungen, und ist es eine, jeder factischen Begründung entbehrende Behauptung, wenn man deduciren will, daß irgendwo in der Welt eine leistungsfähige oder auch nur brauchbare edle Pferdezucht für Aufbesserung der Landracen ohne den Prüfstein der Rennen bestehen könnte.

Daß die für eine jede Landespferdezucht unentbehrliche Züchtung von Vollblut durch den Staat zu fördern ist, und zwar mittelst Aussetzung von Renn-Prämien, lehrt das Beispiel der übrigen europäischen Großstaaten. England erfreut sich eines Zuschusses für die Rennprüfung mit den unter der Bezeichnung „Queen's Plates" ausgeschriebenen Preisen; es beschäftigt sich gegenwärtig sein Parlament damit, die Landespferdezuchtfrage in Erwägung zu ziehen und im verstärkten Maße Staatsmittel darauf zu verwenden. Frankreich hat seinen Landespferdezucht-Fonds für die Staats-Prämiirung seit Beendigung des Krieges um eine sehr bedeutende Summe jährlich erhöht, und dieselbe bis auf 2,278,000 Franken gebracht. Rußland giebt 91,975 Rubel ausschließlich für staatlich angeordnete Renn- und Leistungsprüfungen aus. Oesterreich und Italien gewähren beiderseits ausgiebige Mittel für die Renn-Prämiirung und in den Staaten zweiten Ranges wie Belgien, Dänemark, Schweden, Türkei, auch in der freien Schweiz, wie im zerrütteten Spanien, jenseits des Oceans, in Amerika und Australien, in Aegypten und im indischen Reiche, überall, wo englisches oder arabisches Vollblut eingeführt und gezogen werden, stützen die Rennen, die dieser Branche der Landespferdezucht unabwendlich sind, wie Salz dem Brote, sich auf öffentliche Unterstützung von Seiten der Landes- und Districts-Regierungen oder Municipalitäten und bestehen als eine wohlberechtigte, dabei im wahrsten Sinne des Wortes volksthümliche Einrichtung.

Und wie es auf dem Erdball ist, so und nicht anders war es bisher bei uns in Preußen, das seit fünfzig Jahren eine einheimische Landesvollblutzucht bei sich zu pflegen bemüht gewesen, das Millionen von Thalern darauf verwendet, ein Staatsgestüt mit einem Bestande von zwei oder drei Hengsten und vierzig Mutterstuten, und als Bedingung dafür einen Staats-Rennstall, den Bedürfnissen der Landespferdezucht zu errichten, daß Jahr auf Jahr namhafte Summen zur Verbesserung dieser Zucht in's Ausland getragen, den vom Lande alljährlich bewilligten Staats-Renn-Prämien-Fonds innerhalb der letzten zehn Jahre verdreifacht, eine systematisch geregelte Prüfung eingeführt, auf Grund der Staatspreise einen bestimmenden Einfluß auf die gesammte Zuchtrichtung gewonnen, und damit die Production auf einen leistungs- und züchtungsfähigeren Fuß gebracht

---

gönnt, unseren freundlichen Leserinnen augenblicklich eine erklärende Zeichnung beizufügen, werden jedoch dem seiner Zeit nachkommen), und diese Theile zerfallen wiederum in 4 Hauptkategorien und zwar:

1. Klasse zerfällt in 5 Theile:	2. Klasse in 5 Theile:
1. Schwanzstück,	6. Oberweiche,
2. Lendenbraten,	7. hinteres Weichenstück,
3. Vorderrippe,	8. Wadenstück,
4. Hüftenstücke,	9. Mittelrippenstück,
5. Hinterschenkel.	10. Oberarmstück.
3. Klasse in 3. Theile:	4. Klasse in 3 Theile:
11. Flankentheil,	14. Wamms,
12. Schulterblatt,	15. Hals,
13. Brustkern.	16. und 17. Beine.

18. Kopf, der eigentlich nicht gerechnet wird.

Analog der verschiedenen Klassen und Nummern sind auch die Geldpreise; so bezahlt man die erste Klasse von 10—$7^1/_2$ Sgr., die zweite Klasse von $6^1/_2$—6 Sgr., die dritte Klasse von 5—$4^1/_2$ Sgr., die vierte Klasse von $3^1/_2$—$2^1/_2$ Sgr., ohne die bei uns beliebte Knochenzulage. Durch dieses Classificiren, die einzig richtige Verkaufsmethode, ist auch dem Aermsten Gelegenheit gegeben, für $2^1/_2$ Sgr. ein Pfund Fleisch zu kaufen, für welches er jetzt beinahe den 3fachen Preis zahlen muß, ohne ein besseres Stück zu erhalten, während der größere Consument für den nämlichen gangbaren Marktpreis die besten und nahrhaftesten Stücke erhält. Es ist wissenschaftlich festgestellt, daß 2 Pfd. aus der Klasse zu $7^1/_2$ Sgr. zu kaufen vorzuziehen ist, als 3 Pfd. von einem mageren Ochsen, selbst wenn von letzterem das Pfund zu dem Preise von 5 Sgr. verkauft wird. Die 2 Pfund von dem theueren Fleische enthalten fast doppelt so viel Nährstoffe, als in den drei Pfund mageren Fleisches enthalten sind.

Hoffentlich sind unsere freundlichen Leserinnen jetzt so ziemlich über den von der Wissenschaft angenommenen Werth der verschiedenen Fleischsorten nebst ihrer Bedingung zur Ernährung des menschlichen Körpers überzeugt; nehmen wir nun ein Paar kräftige Fleischstücke und begeben wir uns zur Küche, um die Zubereitung näher kennen zu lernen.

Bedürfniß eines jeden normalen Mittagmahles ist eine gute kräftige Fleischsuppe, nicht ein augenloses, leimhaltiges Wassersüppchen. Zur Fleischbrühe wähle man Fleisch von einem älteren, aber gut genährten Thiere (wenn man allen Ansprüchen bei der Zubereitung genügen will), überfahre das Fleisch mit einem feuchten Stück Leinwand, ohne es einzuwässern, und setze es mit kaltem Wasser, wo möglich in einem verschlossenen (Papinischen) Topfe ans Feuer, am besten, wenn man das Wasser anfangs nicht zum Sieden kommen läßt, sondern es auf einer Temperatur von + 70 Gr. R. erhält und nur gegen Ende das Kochen forcirt. Beim Kochen der Suppe kommt es nur darauf an, daß die nahrhaften Bestandtheile des Fleisches aufgelöst und möglichst ausgezogen werden; diesen Zweck erreicht man bereits mit 70 Gr. R., während bei höheren Hitzegraden 2 Bestandtheile des Fleisches, die für den Verbrauch wichtig sind, verflüchtigen (Creatin und Creatinin).

Irrigerweise pflegte man anzunehmen, daß der Leim der wichtigste und stark vertretenste Theil der Fleischbrühe sei; dem ist aber nicht so, da derselbe geschmacklos ist und den geringsten Theil des ausgezogenen Fleischsaftes ausmacht; aus diesem Grunde sind auch die fast ganz aus Leim bestehenden Bouillontafeln, mit welchen viel Handel getrieben wird, nicht im Stande, eine wirklich gute und nahrhafte Fleischbrühe zu liefern.

Gute Tafelbouillon, die als Conserve auf dem Lande dienen soll, wo man möglicherweise nicht täglich frisches Fleisch erhalten kann, bereitet man folgendermaßen:

Das fein zerhackte und besonders ausgesuchte Fleisch wird kalt mit dem 3—4fachen Gewicht kalten Wassers übergossen und in einem Dampftopfe 10—12 Stunden lang erhitzt und mitunter umgerührt. Man seiht die erhaltene Brühe alsdann durch ein Haarsieb, schöpft das Fett oben ab und läßt die Flässigkeit erkalten. Die durch dieses Verfahren gewonnene Gallert wird in einer Porzellanschüssel, die auf einem Strohkranz steht, in einen Kessel mit Wasser gestellt (Wasserbad), leicht bedeckt und 2—3 Stunden tüchtig eingedampft, man muß aber die sich bildende Haut sorgfältig untertauchen und mit einem Holz oder silbernen Löffel den Extract häufig umrühren; alsdann gießt man den eingedampften Bouillon in flache Schalen und zerschneidet ihn, erkaltet, in beliebige Stücke. Zu einem tiefen Teller guter Suppe, dem man später noch Kräuter und Gewürz beliebig zusetzen kann, genügt ein halbes Loth Bouillontafel.

Umgekehrt wie bei der Suppenbereitung verfährt man bei dem Koch- oder Bratfleische. Um durch Kochen ein wohlschmeckendes, weiches und nahrhaftes Fleisch zu erhalten, muß man dafür Sorge tragen, daß der Fleischsaft während des Kochens nicht aus dem Fleische herausgezogen werde, sondern darin bleibe und daß das Kochen nicht zu lange dauere.

Bleibt das in der Fleischflüssigkeit enthaltene Eiweiß zwischen den Muskelfasern, so erhält man ein zartes, gekochtes oder gebratenes Fleisch; wird es dagegen ausgezogen, so wird das Fleisch strohig und zähe.

Um gutes Fleisch zu bereiten, bringt man dasselbe in kochendes, resp. siedendes Wasser (80 Gr. R.), unterhält das Sieden 5 bis 10 Minuten und läßt es dann an einer Stelle des Ofens, wo es nicht mehr den Siedepunkt erreicht, einige Stunden stehen. Bei diesem Verfahren gerinnt das in der äußeren Fleischschicht befindliche Eiweiß sofort durch das siedende Wasser und bildet in geronnenem Zustande eine Hülle, die ebenso das Austreten der Fleischflüssigkeit als das Eindringen des äußeren Wassers ins Innere des Fleisches verhindert. Das Garwerden erfolgt nur durch die Hitze und erhält so zubereitetes Fleisch einen vorzüglichen Wohlgeschmack.

Nun noch etwas über Pökeln und Räuchern des Fleisches. Um Fleisch, namentlich von Schweinen, von Rind und Schöps zu conserviren, wendet man das Pökeln und Räuchern an. Bei diesen Proceduren ist anzuempfehlen, die geschlachteten Thiere vollständig erkalten zu lassen und darauf zu halten, daß die Aufbewahrungsräume nicht über + 8 Gr. R. haben. Durch die Wasserentziehung bei dem Einsalzen wird die Haltbarkeit des Fleisches vermehrt, das Salz zieht das Wasser aus dem Fleische in höherem Grade, je trockener es ist, und bildet mit noch anderen werthvollen, dem Fleische entzogenen Bestandtheilen die Salzlacke. Man bedarf zu 100 Pfd. Fleisch ca. 6—7 Pfd. trockenes Salz, dem man $^1/_3$ Pfd. gereinigten Salpeter und ca. 1 Pfd. Rohrzucker beimischt. Der Sauerstoffgehalt des Salpeters giebt dem Fleische eine schönere Farbe, indem er die Blutkügelchen heller färbt, der Zucker erhöht den Wohlgeschmack.

Die Dauer des Pökelns hängt von der Größe und dem Umfange der einzelnen Stücke ab; gewöhnlich rechnet man 20—36 Tage.

Bei dem hinterher folgenden Räuchern soll man folgende Erfahrungen beobachten. Der Rauch darf nicht zu heiß sein, weil sonst die äußeren Eiweißschichten leicht gerinnen und die wirksamen Rauchbestandtheile nicht mehr in das Innere des Fleisches eindringen können; außerdem kann auch sehr leicht das Fett schmelzen und dadurch verloren gehen. Ist im Gegentheil der Rauch zu kalt (die Temperatur unter + 30 Grad R.), so trocknet das Fleisch nicht gehörig aus.

Eben so wenig darf die Räucherkammer abkühlen, daß bei frisch angemachtem Feuer an den kalt gewordenen Fleischstücken wässerige Dünste niederschlagen, wodurch das Fleisch schmierig wird.

Zum Räuchern benutzt man am besten trockenes Wachholder- oder Laubholz, Sägespäne oder Sägemehl von hartem Holze; grünes oder wenig getrocknetes Holz ist entschieden zu verwerfen. Die wirksamen Bestandtheile des Rauches beim Räuchern sind Creosot, Carbolsäure und Holzessig.

Der ganze Räucherungsprozeß dauert ppr. 4 Wochen und beträgt der durchschnittliche Gewichtsverlust des Fleisches ca. 35—40 Procent.

Das Kalt- oder Schnellräuchern, zu welchem Holzessig, wohl auch eine Abkochung von Salz mit Glanzruß verwendet wird, ist für eine monatelange Aufbewahrung des Fleisches kaum geeignet und machen wir deshelb unseren freundlichen Leserinnen erst keine näheren Mittheilungen.

(Forts. folgt.)

hat, was die Züchter im Lande bewogen, sich mit Opfern diesem mehr und mehr emporkommenden Zuchtbetriebe zuzuwenden.

Alles dies ist in unserem Preußen geschehen, das, an der Spitze Deutschlands stehend, heute nicht nur den Beruf fühlt, zur Wahrung seiner eigenen Sicherheit das Möglichste aufzubieten, womit es nach Innen und nach Außen sich zu kräftigen vermag. das ebenso die Pflicht erkennt, für das große gemeinsame deutsche Vaterland mit der Wucht seiner Mittel einzutreten.

Und dieses Preußen soll es nun in einem unbewachten Momente erfahren, von einer durch Zufall gebildeten Kammer-Majorität, unter dem Eindruck der Ueberraschung, wo die der Frage wohlwollend gesinnten Mitglieder der Mehrzahl nach in der Versammlung fehlen, vermöge eines, im modernen Parlamentarismus unerhörten Verfahrens auf ein Niveau mit allen, für seine Landespferdezucht errungenen Erfolgen zurückgeschleudert zu werden, auf dem es vor länger als einem Menschenalter gestanden hat?

Schließlich glauben wir, daß die verweigerte Staats-Rennprämie durch Subscription wird aufgebracht werden müssen, um unseren Pferden Bahnen fremder Länder zugänglich zu machen.

Mannigfaltiges.

— [Der Chlorkalk als Mittel gegen Mäusefraß.] Es wird in der Zeitschrift „Fränkischer Landwirth" Chlorkalk als Mittel gegen die Mäuse empfohlen, da man leicht in Krankenställen habe bemerken können, daß sofort nach dem Ausstreuen oder Hinstellen von Chlor alle Fliegen und dergl. verschwanden. Daß dieses gegen Ansteckungsstoffe so vorzügliche Zerstörungsmittel ebenso wirksam gegen jede Art von Ungeziefer, insbesondere gegen Mäuse ist, davon überzeugte man sich im vergangenen Jahre.

In Folge der reichen Ernte war man bei sehr ungenügenden Scheuern gezwungen, einen Theil der Frucht, der auf Feimen sich nicht mehr setzen ließ und bei regendrohendem Wetter doch schnell eingefahren werden mußte, am ersten besten Orte unterzubringen; man ließ daher, gegen alle Regel, in einem trockenen Keller vier Fuhren Hafer einstweilen abladen, um solchen baldmöglichst auszudreschen. Dieser Keller leidet seit der Anlegung eines Canals darin außerordentlich durch Mäuse. Der Vorsicht halber wurden 8 kleine Blumentopfuntersetzer mit Chlorkalk an verschiedenen Stellen vor dem Einbansen des Hafers aufgestellt. Als erst nach drei Monaten der Ausdrusch stattfinden konnte, und daher großer Verlust befürchtet wurde, fand man, daß nicht das Geringste von Beschädigung durch Mäusefraß zu sehen war; während in der einen Scheune der Hafer sehr stark durch Mäuse gelitten, hatten sie den Keller, früher ihr Hauptaufenthalt, vollständig gemieden und sich weggezogen, obgleich Hafer ihre liebste Nahrung ist.

Ebenso bewährte sich das Bestreuen von Pflanzenbeeten mittelst etwas Chlorkalk sehr gut zur Abhaltung von Erdflöhen und Insecten, und meidet offenbar wohl alles Ungeziefer den starken Geruch des Chlors. Da in vielen Gegenden von der vorjährigen Masse von Feld- und Hausmäusen noch eine große Zahl übrig geblieben ist, wird allen Landwirthen die Anwendung des obendrein sehr billigen Chlorkalks (pro Pfd. 8—10 Kr.) empfohlen und gerathen, vor dem Aufsetzen von Getreide in die Barren oder Feimen, ebenso auch auf die Fruchtspeicher, kleine Schüsseln mit Chlorkalk (gegen Verschüttung mit einem Ziegel- oder Schieferstück locker bedeckt, zeitweise, wenn der Ort zugänglich ist, den Chlorkalk zu erneuern oder mit Essig oder Wasser anzufeuchten) aufzustellen, indem hierdurch dem enormen Schaden, der durch Mäusefraß im Laufe weniger Wochen angerichtet wird, sicher vorzubeugen sei.

— [Viehtransport.] In Bezug hierauf führen die Amerikaner eine Verbesserung ein, gegen welche sich englische Eisenbahngesellschaften, der entspringenden Kosten wegen, bisher hartnäckig gestemmt haben, obgleich der erste Entwurf dazu von einem Engländer, Reid, gemacht wurde. Der Amerikaner Street hat nun das hier verworfene Modell nachgeahmt, in Amerika prämiiren lassen und einen Abschluß mit der New-York- und Chicago-Eisenbahngesellschaft gemacht. Die Erfindung besteht in Viehtransportwagen, welche vollkommen stallmäßig eingerichtet sind, also Krippen und Wasserbecken, sowie einzelne Abtheilungen für besondere Rinder enthalten. Zum Aufbewahren des Futters und Wassers sind Behälter auf dem Dache des Wagens angebracht, aus welchen das letztere durch eine Röhre in das Trinkbecken geleitet, das erstere in die Krippe hinabgeworfen werden kann. Nicht nur wird dem Vieh die Reise hierdurch angenehmer und ungefährlicher und dem Eigenthümer somit das Risico vermindert, sondern es wird auf längeren Reisen wesentlich Zeit und Mühe gespart, da das Vieh nicht zum Tränken und Füttern ausgeladen zu werden braucht.

— (Chinesischer Kitt.) Unter den vom Hofrath Dr. von Scherzer aus Pecking eingesendeten Rohstoffen für die Industrie befand sich auch ein unter dem Namen Schio-liao bekannter Kitt, der im Norden China's als Anstrich von Holzgegenständen aller Art Verwendung findet und die Eigenschaft besitzt, diese Gegenstände nach Innen und Außen wasserdicht zu machen. Dr. v. Scherzer hat in Peking Holzkisten mit diesem Anstrich gesehen, welche die langwierige Reise über Sibirien nach St. Petersburg und zurück gemacht hatten und sich noch in vollkommen gutem, wasserdichtem Zustande befanden. Sogar aus Stroh geflochtene Körbe, die zum Transport von Oel dienen, werden durch diesen Anstrich für den erwähnten Zweck vollkommen tauglich. Pappendeckel gewinnt dadurch das Ansehen und die Festigkeit von Holz. Die meisten öffentlichen Holzbauten sind mit Schio-liao bestrichen und erhalten dadurch ein röthliches unschönes Aussehen, gewinnen aber an Dauerhaftigkeit. Wenn man zu 3 Theilen frischen, geschlagenen (defibrinirten) Blutes, 4 Theile zu Staub gelöschten Kalks und etwas Alaun zerrührt, so erhält man eine dünnklebrige Masse, welche sofort verwendet werden kann. Gegenstände, welche ganz besonders wasserdicht gemacht werden sollen, werden von den Chinesen zwei-, höchstens dreimal bestrichen. In Europa ist dieser Anstrich für den geschilderten Zweck noch nicht bekannt, und doch ist derselbe eines der bewährtesten und billigsten Mittel, um Holzgegenstände 2c. vollkommen wasserdicht zu machen.

— (Kaffeebohnen-Fabrication.) Dieser Industriezweig wird neuerdings in Amerika wieder sehr schwunghaft betrieben, und da die dortigen Fabrikanten das Exportgeschäft nach Europa nicht außer Acht lassen werden, kann es nicht schaden, die Aufmerksamkeit des Publikums hierauf zu lenken. Der „Scientific American" sagt darüber: Bisher glaubte man allgemein, daß, wenn man die rohen Kaffeebohnen kauft, dieselben röstet und mahlt, es nicht fehlen könne, daß man den echten Mokka oder Java genieße. Dieser Illusion darf man sich nicht mehr hingeben, indem jetzt künstliche Kaffeebohnen massenhaft, und zwar so täuschend fabricirt werden, daß man sie nur schwer von den wirklichen Bohnen unterscheiden kann. Dieselben werden aus einem gewöhnlichen Thon in Formen, 100 auf einen Druck gepreßt, leicht gebrannt, so daß sie die Härte der Kaffeebohnen erhalten und dann unter den echten Kaffee gemischt. Beim Rösten des Kaffees nehmen sie die braune Farbe von den natürlichen Bohnen an und sind auch dann nicht zu unterscheiden. Der Gesundheit schädlich wirkt diese Verfälschung nicht, da bei dem Kochen der gemahlene Thon zu Boden fällt und sich mit dem Kaffeesatz vermischt. Das beste Mittel, sich dieses gerade nicht appetitliche und zur Stärke des edlen braunen Trankes wenig beitragende Kunsterzeugniß aus dem Hause und dem Magen zu halten, dürfte sein, beim Einkauf von Kaffee verschiedene Bohnen zu zerbeißen und sie durch den Geschmack zu prüfen.

— Das beste Gras für Milchvieh zur Butter- und Käsebereitung ist nach Ansicht der Amerikaner, bestätigt in der jüngsten Versammlung der Western New-York Buttermakers Association zu Stokton, das Thimotheegras. Diesem nahe kommt das Orchardgras (Dactylis glomerata) und der rothe und der schwedische Klee (Trifolium pratense und Tr. hybridum).

Provinzial-Berichte.

Breslau. Laut eingegangener Mittheilung hat die Ausstellungs- und Markt-Commission zu der am 5., 6. und 7. Mai 1874 in Breslau stattfindenden internationalen Maschinen-Ausstellung dem Spediteur Herrn M. Eberle, Altbüßerstraße Nr. 7, die Spedition übertragen.

[Vom Wochenmarkte.] Es ist in neuester Zeit wiederholt vorgekommen, daß die auf dem Wochenmarkte gekauften Butterstücke im Innern nur Kartoffeln oder Käsestoff enthielten, also die Umhüllung nur aus Butter bestand. Auf dem Tauentzienplatze ist in diesen Tagen derartige Butter verkauft worden, wo in jedem halben Pfundstücke der fünfte Theil aus Käse bestand. Die Käufer werden daher gut thun, sich mit einem Messer zu versehen, und an der Verkaufsstelle sofort einige Stücken der erkauften Butterstücke zu zerschneiden, damit sie vor Schaden bewahrt werden.

[Zum Milchverkauf in Breslau.] Trotz wiederholten Mittheilungen über öftere und strenge Bestrafung der Milchfälscher, trotz der auswärtigen Anerkennung der Breslauer Milchcontrole hört man doch von Laien die Behauptung: „unverfälschte Milch sei hier nicht zu haben!" — Wer die Präcision der Prüfungs-Methode kennt, wer Zeuge war des großen Fleißes bezüglich der Milchrevisionen, wird sicher eine derartige Behauptung zurückweisen. Begründet sind nur die Klagen über den geringen Sahngehalt der meisten Milch. Es erklärt sich dies einfach daraus, daß die in der Nähe Breslaus gewonnene Morgenmilch bei Weitem nicht ausreicht. Deshalb wird auch die Mittag- und Abendmilch vom vorhergegangenen Tage auf den Markt gebracht, von der die größere Menge mindestens halb, der andere Theil bereits ganz abgesahnt ist. Wohl in den meisten Fällen wird auch diese entsahnte Milch als gute Milch verkauft. Hier ist es nun Sache der Käufer, sich vor Täuschung zu schützen. Durch Beobachtung der Abrahmung im rohen oder gekochten Zustande wird dieselbe sicher und leicht gefunden. — Die Polizei dürfte im Strafgesetzbuch keinen Anhalt zur Verhinderung der Täuschung finden.

Waldenburg. Laut Kreisblatt hat der Vorstand des landwirthschaftlichen Centralvereins für Schlesien dem hiesigen Landrathsamt die Mittheilung gemacht, daß der ehemalige Rittergutsbesitzer Rieger als landwirthschaftlicher Wanderlehrer für den Vereinsbezirk angestellt worden ist und daß derselbe binnen Kurzem seine Thätigkeit im Waldenburger Kreise beginnen wird.

Auswärtige Berichte.

Bericht über den Handel mit Zucht- und Zugvieh.

Mehrfache Anfragen über das Glan-Vieh lassen es nützlich erscheinen, in Kürze dieser Rasse zu gedenken.

Wir finden das Glan-Vieh am linken Rheinufer, in dem nordwestlichen Theil der Pfalz (Rhein-Bayern), am südlichsten bei Quirnbach, und von dort nordwärts bei Cusel, Alten, Glan, Lauterecken, und weiter an der Nordwestgrenze der Pfalz in der zur Landgrafschaft Hessen-Homburg gehörigen Herrschaft Meisenheim, mit den Städten Meisenheim und Ottweiler.

Die Farbe des Glan-Viehs ist einfarbig, gelb, in allen Schattirungen bis zum Weiß; charakteristische Rassezeichen sind weiße, schlanke, aufgeworfene Hörner, gelbe Klauen und ein heller Nasenspiegel. Der Kopf ist schön, klein, etwas breit, Hals und Triel kräftig, Brust und Körper tief und wohlgeformt, Widerrist und Kreuz breit, Rücken gerade, Schenkel voll, Rippen gut gewölbt, Beine kräftig und vorzüglich gestellt, der mittelfeine Schwanz etwas hoch angesetzt.

Die Kuh hat ein lebendes Gewicht von 8—11 Ctr. und liefert durchschnittlich ca. 2700 Liter fette Milch; der Ochse, der ganz vorzüglich zum Zuge, wiegt 13—16 Ctr.; die Thiere mästen sich sehr gut, liefern gesuchtes, feinfaseriges Fleisch und sind sehr gesucht.

Das bekannte Schwinfelder (Schweinfurther) Vieh wird vielfach zur Verbesserung seiner Form und seines Milchertrages mit Bullen der Glan-Rasse gekreuzt, und hat das Glan-Vieh nächst der Simmenthaler Rasse am meisten zum Aufschwung der bayrischen Viehzucht beigetragen.

Ich werde im März zum Einkauf in der Pfalz sein.

Das Voigtländer Zuchtvieh, das sich bei uns recht gut bewährt, kommt im März zur Lieferung und sind sprungfähige Bullen und tragende Fersen noch abzugeben.

Einige vierzig sehr schöner Holländer Kühe und ein Theil Landkühe sind wegen veränderter Zuchtrichtung in hiesigen Zuchten abzugeben.

Vom Wilster Marsch-Vieh sind noch hochtragende Fersen und einige Bullen bis März zu liefern; von dann ab ist es vortheilhafter, erst wieder vom Juli an diese Rasse zu beziehen. Das gleiche gilt vom Oldenburger Vieh. Angelner tragende Fersen werden am besten im August bezogen.

Das Schweizer, Montafuner und Allgäuer Vieh kommt in diesem Monat zur Lieferung.

Die Ochsenmärkte in Bayern bringen wieder etwas höhere Preise.

Der Schweinfurter Markt am 21. Januar war stark, mit 1200 Stück, betrieben; der Handel ein recht lebhafter. Die Preise für Ochsen stellen sich für das Paar geringer Sorte auf 270—283 Thlr., mittlerer Waare auf 300—340 Thlr., schwerster Waare 370—400 Thlr.

Der Handel mit Kühen und Jungvieh ging gleichfalls gut, Preise steigend.

Der Bamberger Markt am 28. Januar war nur schwach betrieben, der Handel aber recht lebhaft; für schwache Ochsen wurden 250—280 Thlr., für gute schwere Thiere 315—345 Thlr. bezahlt.

Wir werden in diesem Jahre auch in Würzburg 4 große Viehmärkte haben, auf die ich besonders aufmerksam machen möchte. Das Markt-Comité läßt es sich sehr angelegen sein, den Zutrieb zu diesen Märkten zu fördern, gewährt vollste Marktfreiheit, erhebt keine Marktgebühr, und gewährt für die schönsten zum Markt gebrachten verkäuflichen Thiere ansehnliche Preise.

Die Märkte finden statt am 17. Februar, 26. Mai, 30. Juni, 15ten September.

Das Zucht- und Zugvieh-Lieferungs-Geschäft
von Hugo Lehnert,
Berlin, Alexanderstraße Nr. 61.

Hopfenberichte.

Nürnberg, 10. Februar. Gestern wurde für Brauerkundschaft mehreres gethan und 130—140 Ballen von den Lagern genommen, wobei 3 — 4 fl. über vorwöchentliche Preise erzielt werden konnten. Der etwas festere Ton hat auch heute etwas zugenommen, es waren gute Lagerbierhopfen gefragt und da solche spärlich vorhanden, wurden hiefür die gestrigen Preise gerne bezahlt. Es sind Hallertrauer Prima zu 68, 70 bis 75 fl., geringe in den 50ern bis 66 fl. in kleinen Pöstchen angezeigt. Für Prima Polen 75 fl. gefordert, 72—74 fl. bezahlt. Für Export ist bis jetzt Mittags auch mehreres geschehen, der Umsatz beträgt 160 Ballen. — Heutige Notirungen sind: Marktwaare prima 54—60 fl., dito secunda 48 bis 52 fl., dito tertia 40—45 fl., Würtemberger prima 68—75 fl., dito secunda 60 bis 65 fl., tertia 48—56 fl., Aischgründer prima 55—60 fl., Hersbrucker Gebirgshopfen 60—62 fl., dito secunda 45—50 fl., Hallertauer prima 70—76 fl., dito secunda 60—66 fl., dito tertia 50—55 fl., Elsässer prima 58—62 fl., dito secunda 50—56 fl., Spalter Stadt 90—96 fl. und Leihkauf, Spalter Land, leichte Lage 60—80 fl.

Nürnberg, 12. Februar. Vom Dinstagsmarkte sind von Abschlüssen für Brauerkundschaft noch Würtemberger Prima zu 68—74 Fl., Hallertauer je nach Beschaffenheit in Partien zu 60, 65, 68 und 70 Fl. zu erwähnen. — Vom gestrigen sind Würtemberger und Hallertauer Mittelsorten zu 60 bis 68 Fl., einige kleine Pöstchen besser zu 70—76 Fl. angezeigt. — Am heutigen Markte sind bis Mittag einige kleine Abschlüsse für Brauerkundschaft, und zwar etliche Ballen Spalter Land Prima zu 78 — 80 Fl., Würtemberger und Hallertauer zu 62—70 Fl. angezeigt.

Literatur.

— **J. von Kirchbachs Handbuch für Landwirthe,** oder Zusammenstellung der Grundsätze, Ansichten und Angaben verschiedener Schriftsteller in Betreff der wichtigsten Gegenstände der Landwirthschaft. Vollständig umgearbeitete und von Neuem revidirte Auflage von Dr. K. Birnbaum, Professor der Landwirthschaft an der Universität Leipzig. II. Th. Verlag von Wiegandt, Hempel u. Parey. Berlin 1874.

Ein Werk, das in nicht gar zu langer Zeit 8 Auflagen erhalten, bedarf wohl keiner weiteren Empfehlung, namentlich da es so ziemlich in allen landwirthschaftlichen Kreisen bekannt und eingebürgert ist.

Bis auf die jetzige, die 8. Ausgabe ist dem Wunsche des ursprünglichen Verfassers Genüge geleistet worden, indem das Buch nur immer ein Repertorium blieb ohne streng systematische Scheidung der Materien in der Art, wie sie für ein Lehrbuch erforderlich wäre.

Als Ergänzung dieses bedeutenden Werkes, sind durch den Herausgeber noch einige wichtige Abschnitte, besonders über Fruchtfolge und Buchführung hinzugefügt worden, um dem jüngeren Landwirth Gelegenheit zu geben, die Grundprincipien einer richtigen Buchführung des Soll und Habens kennen zu lernen. Möge Jeder selbst prüfen, um sich von der Mustergiltigkeit dieses Werkes zu überzeugen.

— **Der landwirthschaftliche Pflanzenwechsel nach seinen physischen Grundlagen,** erörtert vom praktisch wissenschaftlichen Standpunkte aus. Von O. Voßler, Prof. der Landwirthschaft zu Hohenheim. Stuttgart. Verlag von Schickhardt und Ebner.

Vorliegendes Werkchen, eine Erinnerungsschrift zum 55jährigen Bestehen der königl. württembergischen land- und forstwirthschaftlichen Akademie zu Hohenheim, behandelt den Pflanzenwechsel nach seinen physischen Grundlagen, und wurde von vorherein das Wort Pflanzenwechsel dem Worte Fruchtwechsel vorgezogen, um die naheliegende Vermuthung auszuschließen, als ob es sich um die Betrachtung von Fruchtwechselsystemen handelte.

Hier sind lediglich die allgemeinen physischen Momente behandelt, auf welchen die in der landwirthschaftlichen Praxis geübte Abwechselung im Anbau der Culturpflanzen beruht.

Der Verfasser unterscheidet z. B. die Culturpflanzen nach Nährstoffen in Kiesel-, Kali- und Kalkpflanzen, und sagt: den Kieselpflanzen stehen durchweg in diesen Beziehungen die Kali- und Kalkpflanzen, und diese beiden einander, wenn auch nur theilweise, gegenüber, so daß als Hauptgrundsatz für die Pflanzenfolge die Abwechselung mit Kali-, Kiesel- und Kalkpflanzen gelten kann. Leider können wir wegen Raummangels uns auf keine näheren Erörterungen dieses höchst interessanten Themas einlassen, empfehlen aber jedem strebenden Landwirthe, namentlich dem, der sich mit genaueren Bodenanalysen befaßt, dieses geistreich geschriebene Werkchen.

— **Sechsjährige Vegetations- und Düngungs-Versuche** in Verbindung mit meteorologischen Beobachtungen und Bodenanalysen, angestellt an der Fürst zu Schwarzenbergischen chemischen Versuchsstation in Lobositz. Von Jos. Dr. Hanemann. Mit 4 graphischen Darstellungen der Resultate der Beobachtungen. Prag 1773. In Commission der königl. Andréschen Buch- und Kunsthandlung.

Der Verfasser ließ sich bei Beginn seiner äußerst schwierigen, aber umsomehr anerkennenswerthen Arbeit von den Ideen leiten, daß der Ertrag eines Feldes wegen der vielen auf dasselbe einwirkenden, unberechenbaren Factoren nie sicher und genau festgestellt werden kann, weshalb derselbe comparative Vegetationsversuche, welche frei von zufälligen und nicht zu beherrschenden Störungen ausgeführt wurden, in dazu ausgemauerten Gruben machte. Natürlich wurden damit die meteorologischen Beobachtungen und bodenphysikalischen Untersuchungen verbunden.

Die Ergebnisse dieser interessanten Beobachtungen und Untersuchungen, hat der Verfasser tabellarisch zusammengestellt und schließlich durch vier graphische Darstellungen dem Leser zu veranschaulichen gesucht.

Die erste Tafel enthält die graphische Darstellung der Ergebnisse sechsjähriger Vegetations- und Düngungsversuche mit Gerste auf 10 verschiedenen Bodenarten, die zweite Tafel enthält die Ergebnisse fünfjähriger Vegetations- und Düngungsversuche mit Zuckerrüben auf 10 verschiedenen Bodenarten, 3. die Darstellung der durch concentr. Salzsäure aus 100000 Gewth. Erde ausgezogenen Mengen wichtiger Pflanzennährstoffe, wie Kali, Kalk, Magnesia, Natron, Phosphorsäure und Schwefelsäure und 4. graphische Darstellung der Resultate der meteorologischen Beobachtungen.

Wochen-Kalender.

Vieh- und Pferdemärkte.

In Schlesien: 23. Febr.: Bernstadt, Brieg, Freistadt, Lublinitz, Rybnik. — 24.: Staeinau a. O., Bunzlau. — 25.: Trachenberg.

In Posen: 24. Februar: Sandberg. — 25.: Schlichtingsheim.

Briefkasten der Redaction.

Herrn R. in S.: Sie fragen an, warum in dem Jahresberichte des Central-Vereins für Schlesien (Seite 26 § 11 landwirthschaftliche Bildung) nur der beiden Fachblätter Landwirth und Feierabend Erwähnung gethan worden ist? Die Antwort ist eine sehr einfache: Man will jede Aufmerksamkeit von der ältesten landwirthschaftlichen Zeitung ablenken; solche Kleinlichkeiten werden sich noch öfterer wiederholen, charakterisiren aber mehr als eine bogenlange Schilderung.

Herrn v. St. in S.: Unsere Ansicht über die beantragte und erlangte Streichung der Staats-Renn-Prämie von Seiten des preuß. Abgeordnetenhauses finden sie in der heutigen Nummer der Schles. Landw. Ztg. in ganz kurzen Zügen skizzirt und werden Sie daraus entnehmen, daß wir vom volkswirthschaftlichen Standpunkte mit der Ablehnung der betreffenden Position uns nicht einverstanden erklären.

Herrn Rittergutsbes. A. R. Sie klagen über den wenigen Gerstenertrag Ihrer sonst so guten Aecker, von denen die Hälfte in die 2. und 3. Klasse eingeschätzt ist. Wenn sie bereits Alles gethan haben, was Sie angaben, wird es wohl schwer halten, noch neue Meliorationen aufzufinden, um die Erträge zu erhöhen. Warum bauen Sie nicht lieber Hafer, wenn Ihnen ein Durchschnittsertrag von 15 Scheffel Gerste pro Morgen nicht genügt? Einen Rath jedoch wollen wir Ihnen nicht vorenthalten. Ein früherer sogen. freier Wanderlehrer in Schlesien, jetzt Vorsteher einer Ackerbauschule in der Mark, warf in einer Versammlung von gediegenen Landwirthen den Schlesiern Indolenz wegen Ackerbau und namentlich Gerstecultur vor; er habe als Beamter in seiner Heimath (Weichselniederung) 80, sage achtzig Scheffel Gerste pro Magdeb. Morgen im Durchschnitt erbaut. Die Adresse dieses Herrn wollen wir Ihnen auf Wunsch sehr gern mittheilen.

Hierzu der Landwirthschaftliche Anzeiger Nr. 8.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.

Landwirthschaftlicher Anzeiger.

Erscheint alle 8 Tage.
Insertionsgebühr:
2 Sgr. pro 5spaltige Petitzeile.

Redigirt von R. Tamme.

Inserate werden angenommen
in der Expedition:
Herren=Straße Nr. 20.

Nr. 8. Fünfzehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. 19. Februar 1874.

Superphosphat für Weizen.

Die Anwendung dieses für die Weizensaat so werthvollen Dungstoffes hat der Erfahrung gemäß einen besseren Erfolg, wenn er im Frühjahre zeitig zum Ueberdüngen angewendet, als wenn er im Herbst mit der Saat eingeeggt wird. Am besten hat er sich bewährt, wenn ⅓ im Herbst und ⅔ im Frühjahre zur Anwendung kommen.

— (Eine neue merkwürdige Bienen=Race.) Zur Zeit ist (wie die Zeitschrift des landw. Vereins in Bayern mittheilt), in dem botanischen Garten in München eine fremdländische Bienenfestung ausgestellt. Sie stammt aus Südamerika, aus Brasilien; sie ist mit einer Bevölkerung versehen, welche von ihren Genossen in Deutschland und Europa wesentlich verschieden ist. Die Thiere sind kleiner, kürzer als die europäischen Bienen und ähneln in ihrem Aeußern etwas den Hummeln. Merkwürdig ist besonders ihr Bau. Sie haben keine Waben und Zellen, wie unsere europäischen Bienen, sondern bauen Krüge, die auf Stielen stehen, und oben offen sind. Die Krüge sind größer als die Zellen unserer Bienen; sie mögen etwa dreimal so viel Honig enthalten. In dem Maße, als der Krug mit Honig gefüllt wird, bauen sie den Rand in die Höhe und verengern die Oeffnung, bis sie dieselbe am Ende ganz schließen. Die Stiele, auf denen die Krüge sitzen, sind etwa 1 Cmtr. hoch, und da sie auf eine horizontal liegende Fläche gebaut sind, bilden sie Gänge, welche unter der ganzen Colonie hinführen. Der Eingang zu diesem Labyrinth wird durch Schildwachen gehütet. Wehe! dem Feind, der sich trotz der Bewachung in die Gänge verirrt: er findet nicht mehr den Rückweg und muß jämmerlich zu Grunde gehen.

Der ganze Bau besteht aus mehreren Stockwerken und ist mit einer Decke, wie mit einem Panzer bedeckt. Das Gebäude ist von schwärzlicher, nicht gelblicher Farbe wie die Wohnungen unserer einheimischen Bienen. Der Honig steht klar und flüssig in den Krügen.

Die Naturkundigen nennen diese Bienenart „Meliponen", ihre Lebensweise ist noch wenig bekannt. Hoffentlich wird unser Landsmann, Prof. Dr. Siebold, durch dessen Vermittelung die Colonie hierher gebracht wurde, bald Näheres und Interessantes darüber mitzutheilen wissen.

Berlin, 13. Februar. [Stärke.] Die weitere Fortentwickelung eines regen Verkehrs in Kartoffelfabrikaten ist durch den plötzlichen Eintritt des Winters ebenso wenig beeinträchtigt worden, wie Preise derselben. Von den fremden Märkten liegt Neues von besonderem Interesse nicht vor. Nur ist zu constatiren, daß die Haltung im allgemeinen eine entschieden feste zu nennen ist. Paris notirt diesmal 1a feuchte Kartoffel=Stärke loco 23 Frcs., auf Lieferung a 23½ Frcs., 1a trockene Kartoffel=Stärke loco 38 Frcs., auf Lieferung 38½ a 39 Frcs. Epinal 1a feuchte Kartoffel=Stärke disponible 22¾ a 23 Frcs., 1a trockene Stärke aus den Vogesen loco 38½ Frcs., Alles pr. 100 Kilo Brutto mit Sack. Angesichts des starken Frostes lauten die Mittheilungen über das Geschäft in Fabrikkartoffeln in unseren Provinzen fast übereinstimmend dahin, daß bei kaum nennenswerthen Umsätzen Inhaber auf höhere Forderungen halten, ohne dieselben bei Producenten feuchter Stärke bisher durchsetzen zu können. Bezahlt wurden daselbst: Ordinäre weiße und rothe resp. Bruchkartoffeln 12—13 Thlr., frührothe und bessere Sorten bis 15 Thlr. frei Fabrik oder Bahnstation per 2400 Pfund bei Partien per Casse. Hier bezahlte man feuchte gut gewaschene Kartoffelstärke in Käufers Säcken bei 2½ pCt. Taravergütung per Febr. 2⅓, pr. Febr.=März 2¼ a 2⅓ Thlr. per 100 Pfd. Netto frei Berlin per Casse, Bahnamtliches Gewicht der Abgangsstation, nach Qualität und Zahlungs=Bedingungen bei Partien Kassa. 1a exquisite Kartoffelstärke und Mehl chemisch rein mit Centrifuge gearbeitet loco und Febr.=März incl. 4⅞—4 11/12 Thlr., ab Schlesien 4¾—4⅚ Thlr. Br. 1a Kartoffelstärke und Mehl ohne Centrifuge gearbeitet oder künstlich gebleicht loco sowie Februar=März 4⅔—4⅚ Thlr., ab schlesischen und pommerschen Stationen 4½ a 4⅔ Thlr., abfallende Sorten 1a Stärke und Mehl nach Bonität 4¼—4 5/12 Thlr., secunda 4—4⅙ Thlr., Alles in Säcken von 200 Pfd. per Ctr. mit Sack frei Berlin netto Casse, bei Quantitäten von mindestens 100 Centnern erste Kosten.

Berlin, 16. Febr. [Berliner Viehmarkt.] Es standen zum Verkauf: 2312 Stück Hornvieh, 6679 Stück Schweine, 1085 Stück Kälber, 3894 Stück Hammel.

Der Markt für Hornvieh verlief heute um ein gut Theil besser, als vor acht Tagen, da nicht nur die Exporteure bedeutend lebhafteren Begehr zeigten, sondern auch der Localbedarf, der sich im Laufe der Woche nicht ergänzt hatte, stärker war; erste Waare erhielt bis 21½ Thlr. pr. 100 Pfd. Schlachtgewicht, zweite 16—17½ Thlr. und dritte 14—15½ Thlr.

Schweine verblieben dagegen matt, der Begehr für den Export wird mit Annäherung des Frühjahrs immer geringer und die hiesigen Wochenmärkte sind speciell für diese Waare sehr leblos; es waren daher nur ca. 19 Thlr. pr. 100 Pfd. Schlachtgewicht zu erreichen.

Kälber wurden lebhaft begehrt und bald zu recht guten Preisen geräumt.

Auch für Hammel entwickelte sich heute ein recht günstiges Geschäft; der Auftrieb war an und für sich ein geringer und speciell war bessere Waare verhältnißmäßig wenig vertreten, so daß 9 Thlr. pr. 45 Pfd. gerne bezahlt wurden.

Wien, 16. Febr. [Schlachtviehmarkt.] Der Zutrieb zum heutigen Schlachtviehmarkte betrug 3000 Mastochsen; darunter waren 1849 von Ungarn, 890 von Galizien und der Rest von den benachbarten Provinzen.

Der Handel wickelte sich bei der normalen und regelmäßigen Zufuhr lebhaft ab und sind die vorwöchentlichen Preise unverändert geblieben. Wir notiren für galizische Mastochsen von fl. 31—33, ungarische und deutsche von fl. 29 bis höchstens fl. 34,50 pr. Centner Schlachtgewicht „ab Land."

Posen, 14. Februar. [Wochenbericht.] Das Wetter hat in dieser Woche einen vollständig winterlichen Charakter angenommen. Nach starkem Schneefall hatten wir die ganze Woche hindurch Frostwetter. Für die Saaten ist der eingetretene Schneefall sehr erwünscht gekommen und sind dieselben durch eine hinreichende Decke geschützt. In der Situation der auswärtigen Getreidemärkte ist keine Veränderung eingetreten, fast überall herrschte eine vorwiegend matte Tendenz; nur Belgien allein blieb ziemlich fest. Der ungeheure Sturm hat auf den Chausseen und Landwegen Schneemassen zusammengetrieben, und die Fahrwege vollständig unfahrbar gemacht; in Folge dessen war der Getreidemarkt während der letzten acht Tage äußerst spärlich befahren, wodurch der dieswöchentliche Geschäftsverkehr sich in engsten Grenzen bewegte. Für sämmtliche Artikel bestand eine recht gute Nachfrage, so daß Verkäufer mit höheren Forderungen reüssiren konnten. Mit den Bahnen gelangten vom 7. bis 13. Februar zum Versand: 168 Wspl. Weizen, 234 Wspl. Roggen, 36 Wspl. Gerste, 16 Wspl. Erbsen und 19 Wspl. Lupinen. Weizen konnte man zu besseren Preisen leicht verkaufen. Zum Export nach Sachsen und der Lausitz zeigte sich vermehrte Nachfrage. Feine Qualitäten kamen nur selten zum Vorschein. Die Notiz dafür ist 83—92 Thlr. per 1050 Kilo. Roggen war gut gefragt, besonders in feiner Qualität, wofür der hiesige Consum stark als Käufer auftrat. Das Proviantamt hat den Einkauf eingestellt. Man zahlte je nach Qualität von 64—70 Thlr. pro 1000 Kilo. Gerste bleibt andauernd rege gefragt, und bedingt meist höhere Forderungen. Zu notiren kleine und große von 57—61 Thlr. pr. 925 Kilo. Hafer wird aus Ostpreußen stark bezogen und brachte meist bessere Preise, mittel 34½—36, feiner bis 38½ Thlr. pr. 625 Kilo. Erbsen still, Futterwaare 60—62 Thlr., Kochwaare 65—68 Thlr. per 1125 Kilo. Lupinen gesucht, blaue 52—54 Thlr., gelbe 55—58 Thlr. per 1125 Kilo. Wicken steigend, 56—60 Thlr. pr. 1125 Kilo. Oelsaaten matte Haltung. Winterrübsen und Winterraps 78—81 Thlr. Dotter 72—75 Thlr. Leinsaat 80 bis 85 Thlr. Alles per 1000 Kilo. Von Kleesaat fehlen die Offerten. Mehl fest. Weizenmehl Nr. 0 und 1 6½—7 Thlr. Roggenmehl Nr. 0 und 1 5¼—5⅜ Thlr. per 50 Kilo unversteuert.

Börse. Roggen. Dem stabilen Stand der auswärtigen tonangebenden Märkte folgte auch unsere Börse. Bei andauernder Geschäftsstille haben Preise keine Veränderung erlitten. Es fehlte augenblicklich jede Betheiligung am Geschäft und die vorkommenden geringen Umsätze beschränken sich meist in Compensationen. Man findet jedoch nur wenig Abgeber im Markte und jeder kleine Kaufauftrag erhöht den Preis schnell um ½ Thlr. Gegen Schluß der Woche wurden Sommertermine vermehrt gehandelt, meist aber waren es auswärtige Kaufordres. Im Allgemeinen war die Tendenz des Marktes fest und besserten sich Preise um Verlauf der Woche voll ¼ Thlr. Die kleine Ankündigung begegnete einer prompten Aufnahme. Man zahlte per Februar=März 63—63½, Frühjahr und April=Mai 63⅛—63⅝, Mai=Juni und Juni=Juli 63½—63¾, Juli=August 61½—60⅚ Thlr. per 1000 Kilo.

Spiritus. Die auswärtigen höher lautenden Notirungen haben dem hiesigen Spiritusmarkt gleich beim Beginn der Woche eine recht animirende Haltung verliehen. Die einzige Stütze zur Festigkeit ist Breslau allein, das täglich hier bedeutende Kaufordres herlegt. Der Verkehr war auch zu steigenden Preisen ziemlich belebt. Wir hatten in den letzten acht Tagen wieder eine bedeuteude Zufuhr, da die Production außergewöhnlich groß ist und die Brennereien bei den jetzigen Preisen bedeutenden Gewinn haben. Abzug für rohe Waare stockt vollständig, ebenso hat das Spritgeschäft nach Außen sich wesentlich reducirt, neue Ordres in Sprit fast gänzlich fehlen. Nach einer genauen Zusammenstellung beläuft sich das hiesige Lager bereits auf 800,000 Liter. (Inbegriffeu 250,000 Liter, die im Besitz der Spritfabriken sind.) Gegen Schluß der Woche wurde die Tendenz entschieden matter, da vielfach auswärtige Realisationsverkäufe vorgenommen. Preise wichen dann ¼ Thlr. und schließt auch der Markt matt. Man zahlte per Februar 21 5/12—21⅜—23—21¾, März 21 7/12—21⅞—22—22⅓—21⅞, April=Mai 21⅚—22—22 5/12—22¼, Juni 22¼—22⅓—22 7/12—22½, Juli 22½—22⅚—22⅔, August 22¾—23 1/12—22 11/12 Thlr. per 10,000 Liter.

Königsberg, 14. Februar. [Wochenbericht von Crohn & Bischoff.] Die Witterung begann recht winterlich und hatten wir in den ersten Tagen dauernd Frost, dann verflaute sie wieder und haben wir heute intensives Thauwetter. Das Schneetreiben zu Ende voriger und Anfangs dieser Woche hatte viele Eisenbahn=Unfälle zur Folge und auch in der Ost= und Nordsee constatirte man zahlreiche Schiffbrüche. Am Tage hatten wir 0—6°, Nachts 2—10° Kälte bei SW.=, N.=, NO.=, N.=, SW.=Wind.

Im Getreidegeschäfte machte sich nirgend eine außerordentliche Stimmungsänderung geltend, da der mäßige Begehr durch die russ. Zufuhr stets leicht gedeckt wurde. Auch England, Holland und Frankreich verkehrten zu letzten Preisen in ruhiger Haltung und nur Berlin behauptete für Effectivwaare dauerfeste Stimmung, während Termine durchaus vernachlässigt waren.

Bei uns trat die Nachfrage mehr und mehr hervor, der nur ein geringes Angebot gegenübertrat, so daß sich fast für alle Gattungen eine ziemliche Hausse geltend machen konnte. Der Export über Pillau ist nicht so lebhaft wie sonst, da die Zahl der ankommenden Steamer wenig bedeutend ist.

Weizen erfreute sich ziemlich guter Beachtung und konnte zu letzten Preisen leicht placirt werden. Loco hochbunt: 110—113 Sgr. bunt: 102—108 roth 101—107 Sgr. pr. 42½ Kilo.

Roggen: Inländ. Waare anfangs ein wenig vernachlässigt, dann wieder zu letztem Werthstande erhoben, während russische Gattungen anfangs recht gefragt waren, jetzt eher etwas billiger angekommen sind. Bez.: inländ. 72 bis 76 Sgr., Kiew 62—64 Sgr., Oreller 62—68 Sgr. pr. 40 Kilo.

Gerste: dauernd in jeder Gattung sehr gerne gekauft und legte man dafür etwas höhere Preise an. Bez.: große 56—65 Sgr., kleine 52—62 Sgr. pr. 35 Kilo.

Hafer: Das Angebot konnte dem Begehr nicht genügen und bewegte sich daher das Geschäft in engen Grenzen. Bez.: loco 34—38 Sgr., Frühjahr 36½—37 Sgr. Alles pr. 25 Kilo.

Leinsaat dauernd gut beachtet und zu höherem Preise lebhaft gehandelt. Bez. gering 55—64 Sgr., mittel 65—68 Sgr., fein 79—94 Sgr. pr. 35 Kilo.

Spiritus wurde zu höheren Preisen schlank aus dem Markt genommen. Bez. loco 22⅓ Thlr., Frühjahr 22¼ Thlr., Mai=Juni 22¾ Thlr. pr. 10,000 pCt. ohne Faß.

G. F. **Magdeburg**, 13. Februar. [Marktbericht.] Nach starkem Schneefall bei stürmischem Winde im Anfange dieser Woche ist scharfer Frost eingetreten, so daß das Thermometer an einigen Tagen in der Frühe 7—8 Grad Kälte anzeigte. In der Elbe ist dicht gedrängter Eisgang, die Schifffahrt daher wieder gänzlich in Ruhestand versetzt und die von den Assecuranzgesellschaften proclamirten Sommerprämien erweisen sich als verfrüht. Das Getreidegeschäft ist in ziemlich gutem Gange. Die Versendungen von Weizen nach Süddeutschland und den neuen Reichslanden sind belangreich, eben so die Umsätze in Gerste, und für Hafer zeigt sich andauernd gute Frage für den Consum, so daß die ankommenden Partien immer schnell Nehmer finden; nur Roggen ist schwer abzusetzen und der Handel damit fast Null. Wir notiren heute: Weizen von mittlerer und guter Beschaffenheit 84—88 Thlr. für 2000 Pfund, geringe Sorten nach Verhältniß billiger.

Roggen 68—72 Thlr. für 2000 Pfund.

Gerste, feine Brausorten und Chevalier 78—82 Thlr., feinste Qualitäten zur Aussaat über höchste Notiz bezahlt; gute Mittelsorten 73—76 Thlr., leichte Sorten und Futtergerste 72 bis abwärts 65 Thlr. für 2000 Pfd.

Hafer 60—63¾ Thlr. für 2000 Pfd., je nach Beschaffenheit.

Hülsenfrüchte und Futterkörner mäßig absetzbar Erbsen 62—76 Thlr. Weiße Bohnen 84—96 Thlr. Linsen 70—100 Thlr. Mais — Thlr. Wicken 54—60 Thlr. Wickgerste — Thlr. Blaue und gelbe Lupinen 48—52 Thlr. für 2000 Pfd.

Spiritushandel. Derselbe hat an Lebhaftigkeit nicht gewonnen, wenn schon die Preissteigerung, von Berlin ausgehend, weitere Fortschritte machte. Für die jetzige Jahreszeit sind die heutigen Preise zu hoch zu nennen und Käufer decken nur ihren nothwendigsten Bedarf. Kartoffelspiritus, reichlich zugeführt, wurde loco mit Rückgabe der Fässer mit 22 bis 22⅓ Thlr. für 10,000 Liter=pCt. bezahlt. Auf spätere Terminlieferungen wurde zu ⅔ Thlr. über die entsprechenden Berliner Notizen gehandelt und ist dazu ferner erhältlich. Rübenspiritus per diesen Monat 22 Thlr. bez., pr. Februar=Mai kein Angebot; pr. Juni bis September, in jedem Monate gleiches Quantum, zu 23 Thlr. geschlossen.

Rübensyrup 3½—⅔ Thlr. für 200 Pfd.

Gedarrte Cichorienwurzeln 6⅔ Thlr. für 200 Pfd.

Gedarrte Runkelrüben 4½ Thlr. für 200 Pfd.

Oelsaaten wenig am Markt. Preise nominell.

Winterraps 88—92 Thlr., Winterrübsen 84—87 Thlr., Sommerraps 78—82 Thlr., Sommerrübsen 90—100 Thlr., Leinsaat 85—92 Thlr., Dotter 80—85 Thlr., Mohn 150—170 Thlr. für 2000 Pfd. — Rüböl 20—20½ Thlr. Mohnöl 46—48 Thlr. Leinöl 23—24 Thlr. Rapskuchen 5⅓ Thlr. für 200 Pfund.

B. **Dresden**, 14. Februar. [Wochenbericht.] In abgelaufener Woche stellte sich nach leichtem Froste starker Schneefall ein; den Feldern ist dadurch genügender Schutz gegen größere Kälte gewährt und schwinden somit auch die Besorgnisse vor einer Beschädigung der Wintersaaten.

Im Getreidegeschäft bieten die Berichte der ausländischen Plätze wenig Interesse, doch hat es den Anschein, als wäre der seit Wochen anhaltenden rückgängigen Bewegung in Folge des jetzigen Witterungs=Umschwunges ein Damm gesetzt.

In England waren Preise stabil und die Transactionen haben trotz verminderter Zufuhren nicht an Ausdehnung gewonnen. Die statistischen Berichte weisen nach, daß die Zahl der bis jetzt eingetroffenen Ladungen die der früheren Jahre nicht überstiegen hat, dagegen progressirte der Werth in den letzten 10 Jahren zwischen 10 und 20 Sh. per Quarter.

In Frankreich constatirte man auf den Landmärkten einen unbedeutenden Preisrückgang; das Augebot blieb geringfügig, aber gegenüber der Reserve der Müller vollkommen ausreichend.

Belgiens Handel war wenig belebt, jedoch hat der Werth der Waare keine weitere Einbuße erlitten.

In Holland wirkten die jüngsten starken Zufuhren lähmend auf den Verkehr und Preise gaben etwas nach.

Am Rhein und in Süddeutschland war die Stimmung gedrückt und bei belanglosen Transactionen blieben Course zu Gunsten der Käufer.

In Oesterreich=Ungarn hat sich die Tendenz, ohne erwähnenswerthe Schwankungen, fest behauptet.

Der Verkehr in Berlin war wegen beschränkten Angebots nur sehr geringfügig und Eigner konnten für Weizen wie auch für Roggen erhöhte Forderungen durchsetzen.

Der Getreidehandel Sachsens war eng begrenzt, die Zufuhren bleiben fortdauernd schwach und die spärlichste Kauflust genügte, um die Preise auf ihrem vorwöchentlichen Standpunkte zu erhalten. In Gelb= und Weißweizen war das Angebot ebenso gering, wie bisher und die Preise verriethen eher Neigung zur Steigerung. Die Nachfrage nach feinem Roggen hat sich vermehrt und bewilligte man für trockene Qualitäten gern höhere Preise. Russenroggen bleibt andauernd vernachläßigt. Mit Gerste war der Markt besser versorgt. Die Frage nach feinen Qualitäten bleibt immer noch rege, doch wollen Käufer die exorbitanten Forderungen nicht bewilligen und mußten sich daher Eigner zu Concessionen herbeilassen, um die Waaren unterzubringen. Geringe Sorten bleiben nach wie vor vernachläßigt und nur zu sehr niedrigem Preise konnten einige Pöstchen placirt werden. Hafer war trotz stärkerem Angebote fest und steigend. Raps und Rübsen mehr beachtet. Lein rege begehrt und höher bezahlt. Hanfkörner ohne wesentliche Aenderung. Buchweizen vernachläßigt. Hülsenfrüchte etwas fester. Mais in guter Frage.

Wir notiren pr. 2000 Pfund Zollgewicht = 1000 Kilogramm netto: Weizen, weißer, 88—94 Thlr., do. gelber 78—93 Thlr., Roggen, Landwaare, 72—74 Thlr., do. russisch 64—67 Thlr., Gerste 58—77 Thlr., Hafer 56—62 Thlr., Linsen, neue Waare, 100—115 Thlr., Bohnen 65—75 Thlr., Erbsen, Kochwaare, 62—63 Thlr., do. Futterwaare 58—60 Thlr., Raps (Kohlraps), neue Waare, 84—85 Thlr., Rübsen (Reps), neue Waare, 80—81 Thlr., Leinsaat 86—94 Thlr., Hanfsaat 60—62 Thlr., Mais 59—60 Thlr., Hirse, roh, 60—62 Thlr., Buchweizen (Heidekorn) 60—64 Thlr., Wicken 56—58 Thlr., Lupinen, gelb, 50—55 Thlr., do. blau 45—53 Thlr.

Kleesaat, roth, 12½—15 Thlr., Thimothé 10½—12 Thlr., pro 10 Pfund Zollgewicht = 50 Kilogramm netto.

Trautenau, 16. Februar. [Garnmarkt.] Der heutige hiesige Garnmarkt war zahlreich besucht, und es fanden zu seitherigen festen Preisen bei lebhafter Stimmung ansehnliche Umsätze statt.

Man notirte:

Tow: Nr. 10 à 71½, Nr. 12 à 63½, Nr. 14 à 58½, Nr. 16 à 55½, Nr. 18 à 50½, Nr. 20 à 49, Nr. 22 à 47, Nr. 25 à 45¼, Nr. 28 à 44¼, Nr. 30 à 42¾ Gulden pro Schock.

Line: Nr. 30 à 43½, Nr. 35 à 40, Nr. 40 à 36½, Nr. 45 à 35½, Nr. 50 à 34½, Nr. 55/70 à 34 Gulden pro Schock durchschnittlich, 4 Monat Accept per Cassa 2 pCt. Sconto.

Breslau, 18. Februar. [Producten=Wochenbericht.] Die letzten 8 Tage waren schon mehr Frühjahrserscheinungen, das Thermometer zeigte an den letzten Morgen + 2 Gr. R. früh 8 Uhr. Der Schnee ist verschwunden und glauben wir, daß auch genügend Winterfeuchtigkeit vorhanden sein wird. Der Saatenstand ist ein befriedigender.

Weizen gute weiße Waare begehrt, 8—8⅔—9 Thlr., gelber 8⅛ bis 8½ bis 8⅚ Thlr., per 100 Klgr.

Roggen, zurückgehend, schlesischer 6—6⅓—7¼ Thlr., galizischer 6 bis 6¼ bis 6½ Thlr. per 100 Klgr. netto.

Gerste gesucht zu festen Preisen, eher steigend, schles. 6⅔—7⅓ Thlr., feine mährische Gerste 6⅚—7 7/12 Thlr. per 100 Klgr.

Hafer fest, schlesischer 5½—5 11/12 Thlr., galizischer 5¼—5⅔ Thlr. Alles per 100 Klgr.

Lupinen unverändert, gelbe 5⅓—5½ Thlr., blaue 4½—5 Thlr. Alles per 100 Klgr.

Hülsenfrüchte:

1) Kocherbsen unverändert, 5⅔—6½ Thlr. per 100 Klgr.
2) Futtererbsen, 5½—6 Thlr. per 100 Klgr.
3) Bohnen, schlesische 7—7⅓ Thlr., galizische 6⅔—7 Thlr. per 100 Klgr.
4) Mais fest, 6—6½ Thlr. per 100 Klgr.

Hirse, wenig Umsatz, 5—5⅓ Thlr. per 100 Klgr.

Buchweizen, 5⅔—6⅓ Thlr. per 100 Klgr.

Klee= und Grassamen:

1) rother Klee ruhig, ord. 11—12 Thlr. feiner 14—15½ Thlr., hochfeiner 17⅓ Thlr. per 50 Klgr.
2) weißer Klee unverändert, 12—14—17—20½—22½ Thlr. per 50 Klgr.
3) gelber Klee 4—5½ Thlr. per 50 Klgr.
4) schwedischer Klee, 18—19—21 Thlr. per 50 Klgr.
5) Grassamen, Thymothee 9—10—10½ Thlr. per 50 Klgr.

Oelsaaten unverändert, Saaten bis jetzt viel versprechrnd.

Raps 7—8¼ Thlr. per 100 Klgr.
Rübsen 6⅔—7⅔ Thlr. per 100 Klgr.
Sommerrübsen 6⅔—7¾ Thlr. per 100 Klgr.
Dotter 6½—7⅔ Thlr. per 100 Klgr.
Leinsaat 8⅔—9⅔ Thlr. per 100 Klgr.
Schlaglein 8—9⅓ Thlr. per 100 Klgr.
Hanfsaat gesucht, 6½—6⅔ Thlr. per 100 Klgr.

Rapskuchen 2⅓—2 5/12 Thlr., ungar. 2⅙—2⅓ Thlr. per 50 Klgr.
Leinkuchen 3½—3¼ Thlr. per 50 Klgr.
Spiritus per 100 Liter 21½—22 Thlr.
Roggenfuttermehl, 4⅓—4⅔ Thlr.
Heu 45—50 Sgr. pro 50 Kilogr., gesucht namentlich Pferdeheu.
Stroh per 600 Kilogr. 9⅔—10⅔ Thlr.
Kartoffeln, per 50 Klgr., Speisekartoffeln 1¼ Thlr.

Nur diejenigen Inserate, welche bis **Dienstag** an die **Expedition**, Herrenstraße 20, gelangen, können in die **nächste** Nummer des Landwirthsch. Anzeigers aufgenommen werden, und werden die geehrten Auftraggeber ersucht, solche, zur Vermeidung von Verzögerungen, **nicht** an die **Redaction** zu adressiren.

Inserate.

Vereinigte chemische Fabriken zu Leopoldshall
Actien-Gesellschaft
in Leopoldshall-Stassfurt

und deren Filiale

die Patent-Kali-Fabrik A. Frank in Stassfurt

empfehlen zur nächsten Bestellung, besonders für **Hackfrüchte, Handelsgewächse** und **Futterkräuter**, für alle Culturen auf **Bruch-** und **Moorboden**, sowie als **sicherstes** und **billigstes Düngungs-** und **Verbesserungs-Mittel saurer** und **vermooster Wiesen** und **Weiden** ihre [32]

Kalidüngmittel und Magnesia-Präparate

unter Garantie des Gehaltes und unter Controle der Landwirthschaftlichen Versuchsstationen. Prospecte, Preislisten und Frachtangaben gratis und franco.

Technicum Frankenberg.

Prämiirt auf der **Wiener Weltausstellung.**

Höhere technische Fachschulen mit Special-Abtheilung für Landwirthe. Vorbereitungsschule zugleich zum **Einjährig-Freiwilligen-Examen. Pension.**

Beginn der Curse 15. April u. 15. Octbr.

Prospecte durch alle Buchhandlungen und gratis durch die (H. 3924b.)

Direction des Technicum.

[66]

Hermann Hantelmann, Breslau,

Repräsentant

der

„U N I O N",

Fabrik chemischer Producte,

Magdeburg, Schönebeck, Stettin,

offerirt alle Arten chemischer Düngstoffe, als **Guano-, Knochen-, ammoniakalische Superphosphate, präp. und aufgeschlossenes Knochenmehl**, so wie **Chili-Salpeter, Stassf. Kalisalze** und **Nass. Phosphoritmehl, roh** und **aufgeschlossen,** franco Bahnstationen. [53]

Comptoir: Neue Schweidnitzerstrasse Nr. 4.





IV. Zuchtvieh-Auction.

Bei der **am 5. März, früh 11 Uhr in Würchwitz, Kreis Liegnitz**, stattfindenden Auction kommen gegen Baarzahlung zum Verkauf:

- 3 junge Holländer Bullen,
- 3 tragende Holländer Kalben,
- 6 Sauen mit Ferkeln,
- 20 hochtragende Sauen,
- 20 junge Sauen,
- 6 junge Eber verschiedenen Alters,
- 6 Läuferschweine, ungarische und englische Kreuzung.

Die Ferkel, Sauen und Eber sind Original-Nachzucht von der großen englischen Lincolnshire-Race von Dückering u. Son.

Auf **vorherige rechtzeitige** Bestellung können Wagen zur Station **Spittelndorf** gestellt werden. [47]

Lachmann.

Dominium **Tschanschwitz** Kreis Strehlen stellt zum Verkauf: [68]

2 starke Arbeitspferde,
2 angemästete starke Ochsen,
4 Stück fette Kühe,
150 Stück tragende Muttern der Mögliner Race, sowie
100 Stück junge starke Schöpse.

Saat-Kartoffeln.



Netto-Preise in preußischen Thalern für Pfunde (2 Pfund = 1 Kilo).

	℔.	10	100	10,00	25,00	100,00
Early Rose, frühe Rosenkartoffel, 1873er Original-Import	Thl	1	5	45	100	350
do. do. nachgebaute	=	1	4	30	60	200
The king of the earlies, „König der Frühen"	=	1	6	50	100	350
Late Rose, späte Rosenkartoffel, 1873er Original-Import	=	1¾	10	90	200	700
Peerless, die „Unvergleichliche" do. do.	=	1½	9	80	175	600
Paterson's berühmte „Victoria"	=	⅔	3	20	36	133⅓
Seed, hochertragreiche Speise- und Brennkartoffel	=	1	3½	22½	45	166⅔

Illustrirte Cataloge, die auf Wunsch gratis und franco zugehen, besagen über die diesjährigen Amerikanischen Neuheiten:

Comptons Surprise und **Extra early Vermont,**

sowie auch über sämmtliche andere Sorten, das Nähere. [67]

Emballage pro 10 Pfund 1/12 Thlr., pro 100 Pfund ¼ Thlr.

A. Busch, Rittergutsbesitzer. Gr.-Massow bei Zewitz in Pommern.

F. von Groeling, Gutsbesitzer. Lindenberg bei Berlin, NO.

General-Agentur für Schlesien:
J. C. Gummich, Brieg, Reg.-Bez. Breslau.

Silesia, Verein chemischer Fabriken.

Unter Gehalts-Garantie offeriren wir die **Düngerfabrikate** unserer Etablissements in Ida- und Marienhütte und zu Breslau: **Superphosphate** aus **Mejillones-**, resp. **Baker-Guano, Spodium** (Knochenkohle), Knochenasche 2c., Superphosphate mit **Ammoniak** resp. **Stickstoff, Kali** 2c., **Kartoffeldünger, Knochenmehl gedämpft oder** mit Schwefelsäure **präparirt** 2c. 2c. (H. 2253)

Ebenso führen wir die sonstigen gangbaren Düngemittel, z. B. **Chilisalpeter, Kalisalze, Peruguano,** roh und aufgeschlossen, **Ammoniak** 2c.

Proben und **Preis-Courants** stehen jederzeit zur Verfügung.

Bestellungen bitten wir zu richten [49]

entweder an unsere Adresse nach **Ida- und Marienhütte** bei **Saarau,**

oder an die Adresse: **Silesia, Verein chemischer Fabriken,** Zweigniederlassung (früher Actiengesellschaft der chemischen Düngerfabrik) zu **Breslau,** Schweidnitzer Stadtgraben 12.

☞ **Siebente Auflage** ☜

eben erschienen und vorräthig in **Trewendt u. Granier's Buch- u. Kunsthandlung,** Albrechtstraße 39: [55]

Deunstedt, H., (Polizei-Hauptmann),

Herrschaft und Gesinde

in ihren rechtlichen Beziehungen zu einander, zu Polizei- und Gerichtsbehörden. 10 Sgr.

Donnerstag, den 12. März, Mittags 12 Uhr

verkauft das unterzeichnete Dominium in öffentlicher Auction:

85 St. Rambouillet-Vollblut-Böcke und

35 St. Rambouillet-Dreiviertel-Vollblut-Böcke.

Auch stehen **4 junge, zur Zucht sehr brauchbare Hengste** zum **Verkauf.**

Shorthorn- u. Holländer Bullen im Alter von 8—15 Monat, sowie

Yorkshire-Eber u. Sauen stehen hier **jederzeit zum Verkauf.**

Programme werden auf Wunsch übersandt.

Nächste Post-Station Wissek, dito Eisenbahnstation Bialosliwe.

Dom. Czaycze, 23. Januar 1874.

Rîthausen. [33]



Der Verkauf der Böcke aus meiner Stammheerde beginnt Mitte Februar. Die Heerde ist durch Kreuzung des alten leicht ernährbaren sächsischen Electoralstammes mit Rambouilletböcken gebildet, verbindet edle, kräftige, schweißfreie, sich bei geschlossenem Vließe der Kammwolle nähernden Tuchwolle mit **großen, breiten** und **sehr mastfähigen** Körpern. [50]

Baselitz, ¼ Meile von Post- und Eisenbahnstation Priestewitz in Sachsen.

(H. 3458a) **H. Richter.**

Den Herren Gutsbesitzern

empfehlen wir [45]

Horn-Staub

als vorzügliches Dung-Mittel, den Centner zu 2⅔ Thlr. ab hier excl. Verpackung.

Rawicz.

Namockel & Comp.

Dominium Reindörfel

bei **Münsterberg** offerirt unter Garantie

gelben Pohl'schen Riesenrunkelsamen [30]

1873er Ernte à 18 Thlr. pro 50 Kilogramm, 12 Sgr. pro 1 Kilogr. Emballage gratis.

Die **Säcke-Fabrik** von

M. Raschkow

Schmiedebrücke Nr. 10,

empfiehlt beständiges Lager

Getreide- u. Mehlsäcke

zu den allerbilligsten Preisen. [37]

Probesäcke nebst Preiscourant werden auf Wunsch übersandt.

M. Raschkow.

Ein **Wirthschafts-Inspector** in den dreißiger Jahren mit wenig Familie, 9 Jahre in letzter selbstständiger Stellung, sucht von Ostern oder Johanni 1874 ein anderweitiges Unterkommen. Derselbe ist mit allen Zweigen der Landwirthschaft, namentlich dem Rübenbau innig vertraut, und stehen ihm vorzügliche Zeugnisse zur Seite. Nähere Auskunft ertheilt bereitwilligst die Redaction der „Schlesischen Landw. Zeitung."

Ein Wirthschaftsschreiber,

der das Rechnungswesen versteht, wird für die **Reisichter Güter bei Haynau** zum 1. April d. J. gesucht. [57]

Verpachtung.

Das Fürstliche Gut **Trachhammer** mit **Smolnitz** und **Leboschowitz** im Tost-Gleiwitzer Kreise, eine Meile von Gleiwitz belegen, soll im Wege der Submission von Johanni 1874 ab auf 18 Jahre verpachtet werden. Dasselbe enthält neben den entsprechenden Gebäulichkeiten und Wirthschafts-Einrichtungen

	Hect.	Ar	Qu.-M.
a. Hof und Baustellen	2	29	19
b. Garten	1	36	14
c. Ackerland	383	38	45
d. Wiesen	107	75	86
e. Hutung und Gräserei	57	55	6
f. Dämme, Abhänge, Raine	6	77	90
g. Teiche, Tümpel	1	48	89
h. Straßen und Wege	17	75	41
i. Flüsse und Gräben	11	38	10
Gesammt-Flächen-Inhalt (ohne Gewähr.)	589	75	30

Die Verpachtung soll **entweder** in der Weise erfolgen, daß Trachhammer mit Smolnitz und Leboschowitz an einen Pächter, oder daß Trachhammer allein an einen und Smolnitz mit Leboschowitz an einen andern Pächter verpachtet wird. [41]

Im Falle der getheilten Verpachtung wird zu **Trachhammer** gehören:

	Hect.	Ar	Qu.-M.
a. Hof und Baustellen	1	75	30
b. Garten	1	30	77
c. Ackerland	276	73	22
d. Wiesen	78	52	61
e. Hutung und Gräserei	50	9	96
f. Dämme, Abhänge, Raine	5	55	30
g. Teiche und Tümpel	0	54	73
h. Straßen und Wege	10	60	44
i. Flüsse und Gräben	6	94	51
zusammen	432	6	84

während zu **Smolnitz** mit **Leboschowitz** gehören wird:

	Hect.	Ar	Qu.-M.
a. Hof und Baustellen	0	53	89
b. Garten	0	5	67
c. Ackerland	106	65	23
d. Wiesen	29	23	25
e. Hutung und Gräserei	7	45	10
f. Dämme, Abhänge, Raine	1	22	60
g. Teiche und Tümpel	0	94	16
h. Straßen und Wege	7	14	97
i. Flüsse und Gräben	4	43	59
zusammen	157	68	46

Die Pacht- und Submissions-Bedingungen können in unserem Bureau hierselbst vom 1. Februar cr. an eingesehen werden und wollen die Pachtlustigen ihre Offerten bis zum 2. März c. Mittags 12 Uhr wohl versiegelt mit der Aufschrift: „Pacht-Offerte für das Fürstliche Gut Trachhammer" franco an uns einsenden. Aus den Offerten muß zu ersehen sein, ob Reflectant das ganze Areal (Trachhammer **mit** Smolnitz und Leboschowitz) oder **nur** Trachhammer oder Smolnitz mit Leboschowitz allein zu pachten wünscht und wie viel an Pachtgeld im Falle einer Gesammtpachtung, wie viel im Falle der getrennten Pachtung geboten wird.

Der definitive Bescheid über den Zuschlag wird bis zum 1. April c. erfolgen.

Die Pachtobjecte sind täglich in Augenschein zu nehmen.

Slawentzitz, den 27. Januar 1874.

Fürstlich Hohenlohe'sche Domainen-Direction.

---

6. Auflage. Verlag von **A. Grüneberger u. Co. in Oels. 6. Auflage.**

Gesinde-Dienst- und Lohnbuch.

Herausgegeben auf Veranlassung des landwirthschaftlichen Vereins zu Oels. Enthält Auszug aus der Gesinde-Ordnung, Lohn- und Deputat-Berechnung. 1 Dutzend 12 Sgr. 3 Dutzend 1 Thlr.

Erfreut sich überall, wo es eingeführt, dauernden Beifalls. [61]

Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

Soeben erschien und ist durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Die intensive Wirthschaft,

die Bedingung des jetzigen Landwirthschafts-Betriebes,

von

Oswald Sucker.

Oeconomie-Director.

gr. 8. Eleg. brosch. Preis 7½ Sgr.

Der Verfasser behandelt in diesem Thema eine brennende Frage der Zeit und löst seine Aufgabe in klarer und überzeugender Weise durch Niederlegung seiner Erfahrungen, die er durch mehr als 20jährige Beobachtungen in grösseren Wirthschaften gewonnen hat. [231]

Echten Leopoldshaller Kainit

mit [5]

22—24 pCt. schwefelsaurem Kali = 12—13 pCt. Kali,
13—15 pCt. schwefelsaurer Magnesia = 10—11 pCt. Magnesia

aus dem herzoglich anhaltischen Salzbergwerk **Leopoldshall** empfehlen

Carl Scharff & Co., Breslau, Contrahenten für Schlesien.

Felix Lober & Co., Breslau,

Tauentzienstraße 6a,

empfehlen die allbekannten **Düngemittel** der Herren **Galle & Co.,** Freiberg i. S. ab **hiesigem Lager und direct ab Freiberg** zu den billigsten Preisen unter Garantie des Gehalts. Zahlungsbedingungen nach Vereinbarung. [60]

Amerikanischer Riesenhafer.

Derselbe erreicht eine Höhe von **5 bis 7 Fuß** und hat in den Jahren 1871, 1872 und 1873 bis **60fachen** Ertrag der Aussaat ergeben.

Preis **pro 100 Pfd. 8 Thlr.** franco Ratibor.

Zu beziehen durch [56]

Heinrich Friedländer u. Co., Ratibor.

Das **Wirthschafts-Amt Körnitz** bei Ober-Glogau offerirt [58]

besten englischen Raigras-Samen

(Lolium perenne).

Dominium Woynitz

bei Alt-Boyen, Station der Posen-Breslauer Bahn, sucht zum **sofortigen Antritt** einen **Hof-** und zum **2. April d. J.** einen **Feldbeamten,** unverheirathet, evang., der polnischen Sprache mächtig. Gehalt nach Uebereinkommen. Nach vorh. frank. Anfr. pers. Vorstellung erwünscht.

Im Comptoir der Buchdruckerei von **Grass, Barth & Comp., Herrenstraße 20** sind vorräthig:

Mieths-Contracte, Mieths-Quittungs-Bücher, Pensions-Quittungen, Eisenbahn- und Fuhrmanns-Frachtbriefe, österr. Zoll-Declarationen, Zucker-Ausfuhr-Declarationen, Vormundschafts-Berichte, Nachlaß-Inventarien, Schiedsmanns-Protocoll-Bücher, Vorladungen und Atteste, Prüfungs-Zeugnisse für Meister und Gesellen, Proceßvollmachten.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.